

Encuentro gastronómico de Castilla y Canarias en el Mesón Los Ángeles

En el corazón de **Santa Cruz de Tenerife**, se alza el [Mesón Los Ángeles](#), una verdadera joya de la gastronomía que, desde 1983, teje un puente entre los ricos sabores de [Castilla](#) y la esencia más tradicional de **Canarias**. Su historia es una narrativa de pasión y tradición, donde cada plato es un capítulo y cada aroma, un recuerdo perdurable.

La calidez de su atmósfera invita a sumergirte en una experiencia donde cada bocado es un homenaje a la historia y cada momento compartido, un eslabón en la cadena de recuerdos que este mesón sigue creando. Aquí, donde el pasado abraza al futuro, se celebra la confluencia de dos culturas, creando un espacio donde los sabores trascienden el tiempo y el espacio.

Mesón Los Ángeles: Un sueño hecho realidad





La historia del **Mesón Los Ángeles** comienza en los años ochenta, marcada por la audaz decisión de **Kiko y Carmitas**, un matrimonio de labradores con visión de futuro, que optaron por dejar atrás la tranquilidad de **Igueste de Candelaria**, para adentrarse en el bullicio de **Santa Cruz de Tenerife**.

En el **barrio de Salamanca**, conocido por su vitalidad, abrieron una pequeña cafetería que bautizaron '**Los Ángeles**', plantando así la semilla de lo que, con esfuerzo y dedicación, se transformaría en un emblemático punto de encuentro gastronómico entre **Castilla y Canarias**. A lo largo de los años, el establecimiento evolucionó, ampliando su clientela y enriqueciendo su oferta gastronómica.

José Ángel, el hijo menor de la pareja, se convirtió en el pilar fundamental de este crecimiento. Con un profundo conocimiento heredado y una pasión indiscutible por el sector, lideró la transformación del negocio en 2009, redefiniéndolo como el '**Mesón Los Ángeles**'. Este cambio no solo significó una renovación física, sino también una apuesta por combinar

innovación con el respeto a las tradiciones.

Mesón Los Ángeles: Una fusión de mar y tierra









En la oferta gastronómica del **Mesón Los Ángeles**, la maestría en la cocina se manifiesta en la armoniosa fusión de los robustos sabores castellanos con la vivacidad de los ingredientes autóctonos canarios. Uno de los platos que encapsula esta esencia, es la ensalada canaria. Esta preparación, con su base de tomate y papaya deshidratada, aderezada con pipas, nueces y una refinada salsa de mostaza y miel, y coronada por un exquisito queso canario ahumado, ejemplifica la habilidad del mesón para reinventar los sabores tradicionales.

La selección de entrantes refleja un respeto por la calidad y

la tradición, presentando productos como el jamón de **bellota 100% ibérico**, y especialidades locales como las tostas de batata con almogrote, las papas arrugadas con mojo, y el escaldón de gofio. Cada uno de estos platos no solo rinde homenaje a la rica diversidad culinaria de las dos regiones, sino que también narra la historia de su unión a través de la comida.

La carta se extiende hacia los dominios del mar, ofreciendo pescados y mariscos de primera, tales como el cherne, la merluza, la **gamba blanca de Huelva**, y los chocos asados con mojo. Estas preparaciones celebran la generosidad de las aguas españolas, brindando sabores puros y técnicas de cocción que realzan la frescura del producto.

Gastronomía con alma: Los imprescindibles del Mesón Los Ángeles





Para aquellos que se adentren por primera vez en el encanto del **Mesón Los Ángeles**, enfrentándose a la decisión ante su rica oferta, ciertos platos resaltan como auténticas joyas de

su menú, promesas de una experiencia sin par.

El **jamón de bellota 100% ibérico**, procedente de cerdos criados en las idílicas **dehesas extremeñas**, se presenta como el entrante por antonomasia. Este manjar, con una meticulosa curación de cinco años, es un tributo a la excelencia, reconocido con premios consecutivos en los '**Superior Taste Award**'.

Las **anchoas del Cantábrico**, servidas sobre pan con tomate, son una sencillez engañosamente compleja. Pescadas en la primavera y maduradas con paciencia, estas anchoas encapsulan la esencia del mar del norte de **España**, ofreciendo una degustación que es a la vez tradicional y excepcionalmente deliciosa.

El **entrecot de ternera**, directamente desde **Castilla y León**, es un plato que destaca notablemente en el apartado de carnes. La ternera, alimentada naturalmente, se sirve en un plato caliente que invita a los comensales a personalizar el punto de cocción a su gusto. Es una oda a la carne de calidad y a la cocina con intención.

Finalmente, el **quesillo canario con miel de palma y nata casera**, ofrece un cierre dulce a esta sinfonía de sabores. Este postre, que aprovecha el dulzor natural del guarapo de la palmera canaria, es un testimonio viviente de la tradición, brindando un final perfecto a cualquier experiencia gastronómica en el **Mesón**.

La oferta gastronómica del **Mesón Los Ángeles** es un testimonio de su excelencia y su compromiso con las tradiciones gastronómicas de **Canarias y Castilla**. La carta trasciende la mera presentación de platos, invitando a los comensales a embarcarse en un sabroso viaje a través de la diversidad y riqueza de sabores de estas dos regiones.

Elegir el **Mesón Los Ángeles** significa también optar por una experiencia gastronómica enraizada en la tradición, ofreciendo platos clásicos ejecutados con maestría y coherencia. Es una

elección que garantiza dejar una impresión perdurable en la memoria de quienes se sumergen en su mundo.