

Evolucionando al compás de las emociones

Valoración: 8.2/10 ★★★★★★★★

Comer en La Cúpula es una “experiencia” que comienza en el momento en que entras por las puertas en este espacio espectacular. En primer lugar, la mirada es atraída hacia los grandes ventanales y la frescura de un espacio que, aunque diáfano, cuida la intimidad de cada mesa.





Una vez sentado, el restaurante (además de una carta bastante interesante), cuenta con 2 menús degustación: el “Rubén Cabrera & Gilles Joye”, menú confeccionado con la colaboración del Chef belga 2 estrellas Michelin Gilles Joye; y el menú que recoge toda la esencia del Chef y el que naturalmente, ofrece un verdadero acercamiento a su conciencia gastronómica, el menú “Alma & Origen”; compuesto por siete platos y en el que, cada curso está precisamente diseñado para ofrecer un resabio de sabores complejos. Del maridaje, de una bodega maravillosamente diversa, destacan regiones vinícolas clásicas y pequeños productores artesanos de las diferentes D.O de Canarias, con algunos vinos de trayectoria fuera de lo común que añaden amplitud al menú degustación.

El diseño del menaje, que ha sido confeccionado al gusto del Chef desde un punto elegante, pero sin perder la atención sobre lo verdaderamente importante: sus propuestas, es tan precisa como la propia comida.



Aunque debo reconocer que el Chef sustituyó en nuestro menú degustación algunos platos que ya habíamos probado por otros sin conocer y agregó unos “encurtidos de remolacha con queso fresco” en proceso de investigación y que tristemente nunca llegó a la carta; el nuestro fue un poco más amplio de lo habitual, voy a compartir algunos de mis favoritos...



Ostras Ancelín sobre jugo de lima kafir y salicornia con

caviar de pomelo rosa

Con las “Ostras Ancelín sobre jugo de lima kafir y salicornia con caviar de pomelo rosa”, fue amor a primera vista (o primera mordida). Una explosión de sabor en la boca que te deja una conexión directa con un mundo más sinuoso y marino. La Ostra Ancelín, criadas en las playas del desembarco de Normandía, con su fresca carne sedosa, firme, crujiente de textura y sabor algo dulce; la lima Kafir que te regresa a la tradición de una ostra cruda con limón, el amargo del pomelo aportando seriedad y gentileza, y el vegetal de costa que, en cada mordida, se percibe un intenso sabor a sal y recuerdos al mar es en sí misma, una obra de arte repleta de colores en miniatura, tan hermosa que no quería destruirla. Las ostras tienen lo suyo “o las amas o las odias” y yo más cerca de la segunda opción. Pero en este plato perfectamente equilibrado en sabor y tan bien orquestado en un juego de contrastes audaces me han conquistado!



Gamba roja de Dénia sobre caldo Umami marino, plancton y papas. FOTO: Óscar León

Con la “Gamba roja de Dénia sobre caldo Umami marino, plancton y papas” versión de la propuesta que lo convirtió en ganador del IV Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia; la creatividad y alquimia del Chef al resaltar la imaculada pureza de los ingredientes con los que trabaja, estaba a punto de subir un escalón.

El jugar con los sabores y olores inesperados juega un papel importante en la cocina de Cabrera y justo en lo que yo denominaría un “jardín del mar”, hace entrada en un plato

triunfal la tan codiciada “papa canaria” en perfecta armonía con la reina roja del mediterráneo en punto exacto.



Mortero de tomate cherry ecológico



El “Mortero de tomate cherry ecológico”, es una muestra impecable de las técnicas del chef aplicadas a un producto humilde local como el tomate cherry de Guía de Isora, a la vez que recupera la participación del equipo de sala en el proceso

creativo de cocina y la forma tradicional de “majar” a través de un mortero, el tradicional gazpacho. Elegantemente y con los elementos de la versión del chef dispuestos, comienza una rica historia al balancín del brazo golpeando con delicadeza la resistente piedra blanca... el hilo conductor que colma de personalidad tecnicista una propuesta tan sencilla como extraordinaria, una clarificación del gazpacho que es congelada y posteriormente, se somete a un proceso de descongelación “gota a gota” en ese incognito lugar que, al Chef, le gusta llamar cocina.



Pularda ahumada en brezos con Unagi no tare sobre torrija de queso Marantoña y taxo

No podía pensar en una forma más dramática o más deliciosa de terminar la comida “Pularda ahumada en brezos con Unagi no tare sobre torrija de queso Marantoña y taxo” y en el punto dulce de inflexión “Helado de mascarpone con flor de masi y crocante de nueces, merengue de limón negro y tofe de grosellas picantes” ...el equinoccio de lo sublime había desafiado mis sentidos.



Variedad de panes elaborados por el chef diariamente...



Helado de mascarpone con flor de masi y crocante de nueces, merengue de limón negro y tofe de grosellas picantes



La cocina de Cabrera es mi tipo de sustantivo, atravesado por una intencionalidad de manera exhaustiva en su precisión y detalle que se balancea maravillosamente en el límite entre la magia y la psicosis. Todavía deja a todos mareados, todavía quita el aliento colectivo de todos en el comedor de la manera en que un teatro excepcional hará.

Muy pocos cocineros en Tenerife están haciendo lo que Rubén Cabrera en La Cúpula: superar los límites de nuestra imaginación. A pesar de los todos los bien merecidos reconocimientos del Chef, creo que lo que cuenta más es la idea de que, al salir del restaurante, los clientes cambian para siempre y entienden la verdadera esencia de la evolución gastronómica.

Información

Dirección: Playa Fañabé, Calle Paris, s/n Costa de Adeje, Santa Cruz de Tenerife

Horario: Martes a Sábado 19:00 a 23:00

Reservas: +34 922 77 77 41