

GastroLercaro, cocina sincera con productos de calidad

No siempre se tiene la oportunidad de poder ir a comer a un buen sitio y, al mismo tiempo, dar un paso a través del tiempo, en cuanto a arquitectura se refiere, impresionante. En [GastroLercaro](#), es posible.

Este punto gastronómico es una especie de conclave, en el cual, día a día y año tras año, siguen reuniéndose -y sumándose- clientes fidelizados, tanto por la calidad de la gastronomía, como por la profesionalidad del equipo de sala; en pocas palabras, han sabido conquistar un público 'a pulso' y con mucha profesionalidad; la buena calidad de sus géneros, la buena y sincera cocina de la chef Carmen Pérez y su equipo en cocina, pero lo más importante de toda esta trayectoria, es que el equipo de trabajo, también ha sabido crecer en concordancia con la proyección del restaurante.



Oír decir: 'el siglo XVII', parece una frase de libros de historia, pero cuando acudes a esta cita culinaria en uno de los municipios más grandes de Tenerife, La Orotava, te das cuenta de la experiencia que representa una visita a

Gastrolercaro, la cual, disfrutarás con todos tus sentidos.

Luego de un ineludible paseo por sus diferentes espacios; es casi imposible entrar y que no te apetezca conocer los rincones de esta maravillosa joya arquitectónica que, sin duda alguna, es testigo de muchos siglos de vivencias que han pasado a través de sus puertas desde el siglo XVII.



GastroLercaro cocina sincera con productos de calidad.

En foto Carmen Pérez y Moisés Trujillo

Carmen Pérez y Moisés Trujillo dan el golpe de timón a todo el equipo, una pareja compenetrada y que, profesionalmente, han coincidido en crear una oferta gastronómica diferente a la gran mayoría de restauradores de las diferentes zonas aledañas.

La diferencia de Gastrolercaro se basa en la sinceridad y la muy buena sazón de Carmen Pérez, además hay que decirlo alto y claro, cada plato está muy bien calibrado en su gramaje, no hay oportunidad de quedar insatisfecho en Gastrolercaro ies imposible!.



Arroces realizados con unas combinaciones de cocina mediterránea y productos canarios. En foto: Arroz de conejo y habichuelas

Si comentamos algunos de sus platos, los arroces ocupan un lugar favorito por su correcta realización, las combinaciones de cocina mediterránea con sazónamiento y [productos canarios](#) que resultan perfectos para los '[foodies](#)' de los arroces.

El Patudo canario (atún rojo) es uno de sus platos que siempre va a conquistar a los amantes de los túnidos, como por ejemplo, su tartar acompañado de un bien marinado huerto canario. Los frutos del mar están también muy presentes en la carta, "Dorada al horno con ensalada, papas arrugadas" o un "Bacalao gratinado sobre cama de papa y escalivada", son algunos de los que podrán dar parte de una buena cocina



■
“Tartar de patudo canario”



■
“Dorada al horno con ensalada, papas arrugadas”



“Bacalao gratinado sobre cama de papa y escalivada”

Las carnes no están para menos, con cocciones más que correctas, según gusto del comensal, se puede degustar un “Solomillo de cerdo marinado a las dos mostazas” o ¿por qué no?, “Medallón de buey al pesto”, así como un clásico en las carnes, un “T- Bone Steak al punto”.





Una selección de vinos canarios, así como vinos de península darán un maridaje perfecto a cualquiera de los platos de la carta. No podemos dejar de mencionar uno de los valores jóvenes que forma parte del equipo de cocina, quien además de estar de lleno en la parte salada, ha ido introduciendo unos

muy buenos y creativos postres para ese punto final que nos llevamos al terminar un menú, hablamos del chef David Tayron no dejen de probar el brownie.

Hacemos del domingo el mejor día de la semana

Los días domingos son esos días en que, luego de una semana de trabajo, provoca dejarse llevar e ir a un Brunch, pues, Gastrolercaro tiene un servicio exclusivo los días domingos con este Desayuno tardío que tanta demanda tiene hoy día.



Un equipo de primera





-
-

Un menú en que la calidad salta a simple vista. En concreto, se podrán degustar diferentes productos de temporada en el que destacan platos como la 'Pata asada canaria', la 'Tabla quesos' o la 'Tosta de salmón ahumado, brotes y salsa de yogurt-jengibre', una propuesta cargada de matices y sabores. Precio realmente está muy bien en lo que refiere calidad valor, Precio: 18€ por persona / 30€ por pareja

Le dejamos su dirección web donde podrán, aparte de reservar, tener toda la información de la carta y otras actividades que tiene Gastrolercaro para Uds.

www.gastrolercaro.com Calle del colegio 5, 7 La Orotava

Reservas: 625 83 51 00