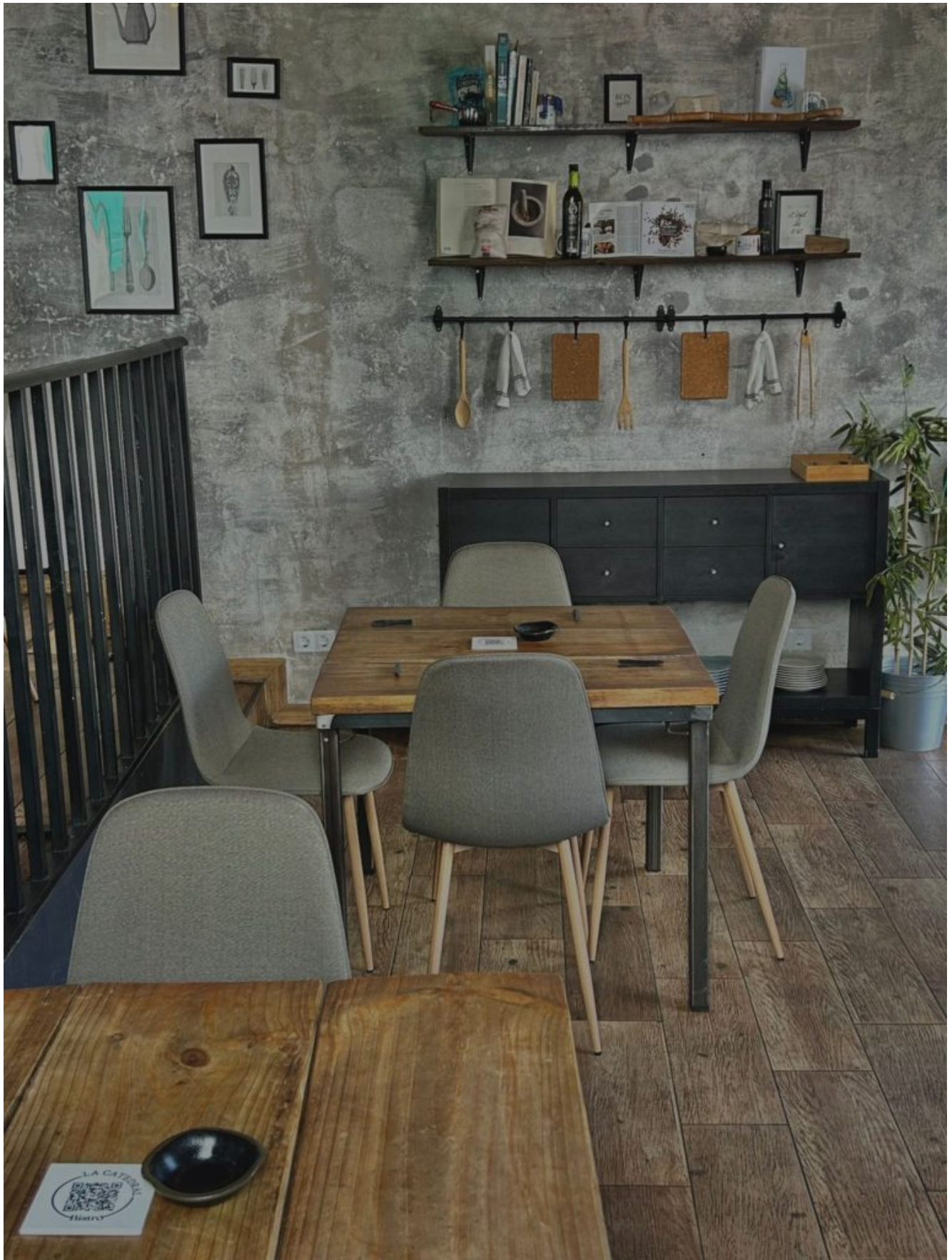


La Catedral Bistró, sabores canarios reinventados en un escenario histórico

En [Arucas](#), bajo la imponente sombra de la iglesia de **San Juan**, se encuentra [La Catedral Bistró](#), un pequeño oasis gastronómico que ha conquistado los paladares más exigentes de la isla. Su ubicación privilegiada, con una terraza que se abre a la plaza, permite disfrutar de las vistas de la obra neogótica del arquitecto español **Manuel Vega y March** mientras se degusta una cocina que sorprende por su creatividad y calidad.

La Catedral Bistró se distingue por su compromiso con la temporalidad del producto, ofreciendo una carta que cambia cada mes para garantizar la frescura y el sabor de los ingredientes, filosofía que se refleja en cada plato, desde los más tradicionales hasta los más innovadores.









La experiencia gastronómica en **La Catedral Bistró** comienza con un aperitivo de la casa que es toda una declaración de intenciones: un puerro a la brasa con salsa de miso jengibre y

sésamo. Esta combinación de sabores dulces, picantes y salados es una explosión de sabor que despierta los sentidos y prepara el paladar para lo que está por venir. A continuación, una croqueta de guiso de carne de cabra con mahonesa casera de kimchi, una combinación perfecta de tradición canaria y exotismo coreano. La cremosidad del guiso de cabra se funde con el toque picante y fermentado del kimchi, creando una experiencia única y sorprendente.

El mar llega a la mesa en forma de **Gamba Roja de Denia** a la brasa, embarrada con grasa de chuleta madurada. Este marisco, de por sí exquisito, se eleva a otro nivel gracias a la técnica de la brasa y al toque de grasa de chuleta, que le aporta un sabor y una textura únicos. No se puede dejar de mencionar la cabeza de la gamba, que es un verdadero manjar que se debe saborear hasta el último bocado.

El menú continúa con un surtido de **Setas a la brasa** de variedades mixtas sobre un huevo escalfado. Este plato es un homenaje a la temporada de setas. La yema del huevo escalfado, al mezclarse con las setas, crea una salsa cremosa y deliciosa que invita a mojar pan sin parar.











El final final llega con dos platos que son una muestra de la creatividad y el talento de los chefs de La **Catedral**. El risotto de arroz, calabaza y castañas es una obra maestra de la cocina arroceras. La calabaza, presente en diferentes texturas y cocciones, aporta dulzura y cremosidad al plato, mientras que las castañas añaden un toque crujiente y un sabor terroso. El arroz, cocinado a la perfección, absorbe todos los sabores y se convierte en el lienzo perfecto para esta sinfonía de ingredientes.

El calamar a la brasa sobre salsa de cebolla y puntos de paté de morcilla es otro de los platos estrella de **La Catedral**. El calamar, cocinado a la brasa con maestría, adquiere una textura tierna y un sabor ahumado que contrasta a la perfección con la dulzura de la salsa de cebolla y el toque intenso del paté de morcilla. Un plato que demuestra que la sencillez, bien ejecutada, puede ser la clave de la excelencia.

La experiencia culmina con una selección de postres que no deja indiferente. El prepostre de pepino sorprende por su originalidad y frescura, mientras que la ganache de chocolate conquista por su intensidad y textura. La tarta de queso, aunque un clásico, se presenta con un toque personal, y la torrija de pan de huevo, promete convertirse en otro de los imprescindibles de la carta.

La sala, dirigida por **Efrain Valido** y **África Sanz**, ofrece un servicio impecable y una bodega con una selección de vinos locales e internacionales que maridan a la perfección con la propuesta gastronómica. El ambiente es acogedor y relajado, ideal para disfrutar de una velada inolvidable.

La **Catedral Bistró** es, sin duda, un lugar de visita obligada en **Gran Canaria**. Su cocina, basada en el producto local y de temporada, su ambiente acogedor y su servicio impecable, hacen de este restaurante una experiencia gastronómica que no olvidarás.