

Restaurante La Ceba 18... un sueño realizado

[Entrevista al Chef Ayoze Quintero](#)

Sin lugar a dudas, iniciar un proyecto en esta época es cosa de héroes, de valientes y sobre todo, de personas que creen en estas Islas Canarias, que aún bajo la situación de zozobra e incertidumbre, creen en el futuro, creen que hay que seguir encarando esta inimaginable época covid con trabajo y positividad.

A todo esto, súmele un porcentaje mayor si el negocio a emprender es en el sector gastronomía. Con un momento en el cual, da la impresión que el mayor culpable de los contagios son los restaurantes y no otros puntos de reunión, a pesar de que son estos establecimientos donde de la mejor manera y con todo el rigor de higiene y seguridad brinda las mayores garantías, porque los cocineros y restauradores han comprendido que hoy día, la seguridad dentro del establecimiento, también es parte fundamental de su propuesta gastronómica.



Restaurante La Cepa 18... un sueño realizado Foto: Clara Rodríguez

Hablar de [Bodegas El Lomo](#), es hablar de tradición, de trabajo de familia, de una parte de Tenerife que nos cuenta el avance de estos últimos cuarenta años de la producción del vino en las islas y, también nos habla del sueño de una mujer, Clara Rodríguez.

Restaurante La Ceba 18

El [Restaurante La Ceba 18](#) está capitaneado por un joven cocinero de Tenerife quien, podemos dar fe que, desde sus inicios se ha abocado a buscar la calidad y excelentes preparaciones culinarias para hacerlas parte de su repertorio gastronómico. Hablamos de Ayoze Quintero y, es con él, con quien nos enteramos de primera mano, de todo lo que habrá en este novel restaurante Teguestero.



Chef Ayoze Quintero Jefe de cocina del restaurante La Ceba 18

José Garavito.- Ayoze, comienzas con una aventura en una

época, que decir difícil, es poco. Cuéntanos un poco ¿qué vamos a encontrar en la carta de La Ceba 18?

Ayoze Quintero.- La verdad es que sí, es una época más que difícil para abrir un restaurante, pero como en toda crisis para unos es un caos y para otros una oportunidad. En nuestro caso surgió así, en un momento de pandemia y decidimos que no iba a ser un inconveniente para desarrollar un nuevo proyecto.

En la carta de La Ceba 18 vamos a encontrar una reinterpretación de los sabores, aromas y textura de la cocina canaria, apoyando al productor local y haciendo mucho hincapié en el uso del producto de nuestra tierra. Además, nos especializamos en carnes maduradas, y para ello contamos con el apoyo de uno de los mayores proveedores de carnes de la isla.



Croquetas de plátano con miel de palma

José Garavito. – ¿Cómo ha sido el desarrollo de todo el proceso? el planteamiento de cocina-sala, carta de vinos, esto

tomando en cuenta que el restaurante está dentro de una de las más emblemáticas bodegas de Tenerife, como es El Lomo.

Ayoze Quintero.- El desarrollo del proceso ha sido algo complejo, dado la situación en la que nos encontramos. Respetando todas las medidas actuales del COVID 19 hemos planteado un servicio cercano en sala, donde el cliente se sienta tranquilo y relajado y pueda disfrutar del enclave natural que envuelve el restaurante.

Para la carta de vinos, la bodega cuenta con una variedad de vinos espectacular, por lo que la carta del restaurante se ha diseñado para que halla una sinergia perfecta entre ambas. Cabe destacar que este año, con el tema de los vinos habrá muchas sorpresas además de tener vinos exclusivos para el restaurante.

En el caso de la cocina, hemos optado por la exposición, tanto de las carnes maduradas como de un carro de quesos de las diferentes islas. En el desarrollo de los platos, se ha aplicado diferentes técnicas respetando siempre el producto y que el cliente pueda identificarlo en el resultado final. Y para no perder la línea que me identifica, dentro de la carta hay alguna que otra sorpresa para mantener siempre viva la llama de la curiosidad.



José Garavito. – Tenemos unos cuantos años conociéndonos y se puede decir que vimos y probamos platos de tus primeros pasos. Sé que en ese tiempo de transición has hecho muchas cosas. Pero no te lo pondré fácil. Desde aquel menú en La Orotava, si mal no recuerdo, hasta la fecha ¿como ha sido esa transformación de tu cocina?

Ayoze Quintero. - La verdad es que desde mis inicios siempre he

sido fiel a mi estilo de cocina. Siempre me ha gustado innovar y usar todos aquellos ingredientes que me causan curiosidad, además de realizar mezclas que a veces parecen imposibles.

Durante todo este tiempo me he ido formando en diferentes restaurantes como son el Mesón El Drago o el BIBO Madrid, entre otros.

Como todo cocinero siempre sigo una formación continua, lo que me ha llevado al uso y estudio de las flores comestibles, al desarrollo de una pastelería moderna de restaurante, además de la adquisición y aplicación de la cocina internacional dentro del recetario canario.

José Garavito. – ¿En qué centraste el menú de La Ceba 18? en esta época de ver el final del uso de muchas técnicas, como nitrógeno y cuantas cosas se usaron en los años de la efervescencia del Bulli y, ahora con unos comensales cada vez más exigentes y lo más importante, conocedores de la materia, y con la tendencia de volver a producto, sazón y cocina, pura y dura ¿qué nos cuentas de tu carta actual y por qué?

Ayoze Quintero.- La carta de La Ceba 18 se ha centrado en el recetario canario, respetando los sabores de infancia. Se ha desarrollado una cocina de tradición, pero con un toque actualizado donde hemos incorporado elementos de otras culturas como la asiática o la mexicana, respetando siempre el producto y el sabor tradicional.

En el tema de la repostería nos hemos decantado en reinterpretar postres como el *“Príncipe Alberto”* o crear un postre de restaurante con nuestra famosa *“Berlina”*.



“Príncipe Alberto” o crear un postre de restaurante con nuestra famosa ***“Berlina”***.

¿El por qué?... pues el restaurante se encuentra dentro de las instalaciones de la Bodega El Lomo donde se realizan espectaculares vinos canarios y queríamos que la comida transmitiese y pusiese en valor la gastronomía canaria como lo hacen sus vinos.

José Garavito. – Hablemos ahora de los que tú consideras los productos estrellas de la carta y, hablemos de los proveedores, que vi, en redes, que te va esta idea de identificación con ellos, como un apoyo mutuo, lo cual, me parece muy digno y merecido.

Ayoze Quintero.- El producto estrella de la carta son las Carnes Maduradas, los quesos de la tierra y los mojos, tema donde hemos trabajado mucho para tener una gran variedad de ellos, permitiéndonos incorporar algunos de cosecha propia como son el de zanahoria y miel de palma o el mojo a la mostaza verde los cuales maridan a la perfección con los productos del mar.



José Garavito. – Planes, cuéntanos, si tienes alguna mirada o idea a los próximos cambios de carta, o vas a dejar muchos platos de la primera, según veas la aceptación por parte de

los comensales

Ayoze Quintero.- Parte de la carta podrá variar a lo largo del año, ya que trabajamos con los productos que nos va ofertando la temporada o la disponibilidad debido a que trabajamos con producto fresco y dependemos de lo que nos ofrezca el mercado.

Restaurante La Cepa 18

★★★★

restaurantelacepa18@gmail.com

[633238306](tel:633238306)

Calle el Lomo, 18. Tegueste (dentro de las instalaciones de la Bodega el Lomo)
Tegueste 38280