

Los Amigos Canarios del Buen Comer en “La Despensa Gastroteca”

32 Amigos Canarios del Buen Comer, realizaron su 66ª visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido La Despensa Gastroteca. La Despensa Gastroteca es un restaurante con mucho encanto, que ofrece una cocina de autor, combinando con equilibrio excepcional, los sabores, texturas y aromas de la cocina de vanguardia, utilizando gran variedad de productos locales y de temporada.

En una primera visita al restaurante, sorprende su refinada y elegante decoración, que cuida hasta los más mínimos detalles con un toque vintage, destacando muy especialmente la bodega acristalada que permite contemplar su amplia selección de vinos y la despensa en la que exponen las materias primas que servirán, a su espléndida cocina, para la elaboración de los vistosos y sabrosos platos de la amplia carta, lo que transmite a los clientes una gran confianza sobre la calidad de sus productos.



Es un restaurante ideal para el picoteo, para una cena romántica o para cualquier otro tipo de celebración o encuentro gastronómico, con la certeza de que el éxito está garantizado. Otro aspecto a destacar de **La Despensa Gastroteca** es su esmerado servicio, formado por grandes profesionales, que se desvelan para que los clientes se encuentren muy bien atendidos en todo momento, y tan cómodos como en su propia casa.

El precio medio por persona oscila entre 25 y 30 euros. Cierra los lunes.

Al frente del establecimiento, uno de sus propietarios **Enrico Trovato**, es un gran emprendedor que se inició en el mundo de la hostelería en varios hoteles del norte de Italia, para más tarde abrir una discoteca en Sicilia hasta que decidió trasladarse a vivir al sur de Tenerife, posteriormente en 2013

puso en marcha, como empresario, el primer Beach House de la isla, especializado en ginebras de todo el mundo. En 2014 abrió el restaurante L'Italiano Trattoria y en 2018 **La Despensa Gastroteca**, con lo que se ha convertido en un empresario ejemplar.



Al frente de los fogones, el chef **Daniele Cordani**, un excelente profesional, que desde 1996 ha abierto varios restaurantes y clubs en Italia hasta que en 2012 se trasladó a la isla de La Palma para posteriormente trabajar en Tenerife como jefe de cocina del restaurante la Trattoria Italiana y 4 años como segundo chef en El Papagayo Beach Club. Su estilo de trabajo se basa en la fusión de la cocina mundial con la española, buscando siempre propuestas originales. La cocina es su mejor forma de expresar la armonía, la felicidad, la belleza, la poesía, la magia, el humor, la provocación, la cultura y sobre todo el amor.

Y al frente del equipo de sala, **Ana Vinuesa López**, que, aunque es Licenciada en Administración y Dirección de Empresas (ADE), ha desarrollado su ejercicio profesional en el mundo de la hostelería como “barmaid” en El Papagayo Beach Club y cuatro años en un importante hotel del sur de Tenerife, hasta su incorporación como jefa de sala en **La Despensa Gastroteca**.

La bienvenida nos la dio **Enrico Trovato** manifestando la satisfacción que le había producido nuestra visita y agradeciendo la deferencia que habíamos tenido, los **Amigos Canarios del Buen Comer**, al elegir, su Restaurante **La Despensa Gastroteca** para llevar a cabo nuestra cuarta visita de 2019, y terminó deseándonos que disfrutáramos mucho del estupendo menú elegido.

A medida que los **32 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y el vino, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, no exenta de un animado pero riguroso debate, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:



Salmorejo de sandía y fresa



Carpaccio de ventresca de atún rojo



Ensaladilla



Mejillones Tigre



Costillas de cerdo en salsa de barbacoa



Entrecot con papas



Tartaleta de manzana

Vino tinto Mesta tempranillo D.O. Uclés (Castilla la Mancha).

Los puntos sujetos a votación fueron: Las instalaciones, el servicio y el menú elegido.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,33 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.