

La Sandunga... YoLoProbé

Luego de un pequeño receso gastronómico, la ocasión se presentó en salir a comer a un restaurante que muchos allegados nos habían dado muy buenas referencias del mismo, describiéndolo con una cocina excelente y un servicio más que correcto.

Así que fuimos a comer a Tegueste, ese municipio de grandes cocineros y el primero en albergar una estrella Michelin, en el Mesón El Drago, de mi gran amigo Carlos Gamonal.



Chef y propietario Gonzalo
Tamames

Esta vez nos dirigimos a La Sandunga, un restaurante que como lo dije antes todos los comentarios eran de excelente y muy bueno. Su Chef y propietario Gonzalo Tamames nos recibe a Leonor y a mí, inmediatamente nos pusimos al tanto de sus pasos.

Riojano de nacimiento, criado en Madrid tuvo pases con los grandes, grandes incluyendo a Ferrán Adriá y nos dice: cocino comida sin postureos, gastronomía reconocible, sin fantasías, bien directo. Sin embargo, hay que decir que Gonzalo es muy ameno en su personalidad, alegre y transmitiendo de que estando en su casa serás bien atendido.

El restaurante tiene una magnífica atmósfera, tranquilidad, buen gusto una sala muy correcta con atenciones e información tanto en el momento correcto, como sin sobrepasar en atenciones...se agradece el equilibrio.

Entrando de lleno a los manteles, Leonor y yo nos decantamos por maridar la cena con Marba Tinto barrica, de mi gran amigo Domingo Martín, bodega teguestera de cercanía y tengo que decir que estoy seguro que actualmente es uno de los mejores vinos de Canarias.



“Tomates cherrys terminado con confitados con verduritas

ecológicas encurtidas y ensaladilla de papa negra”

Nos llega la bienvenida “Tomates cherrys terminado con tapenade* confitados con verduritas ecológicas encurtidas y ensaladilla de papa negra” uno de los aspectos que más me gusta de un tomate confitado, es que este no pierda su textura, que pase a ser una pasta en la boca. Este entrante de bienvenida realmente estuvo a la altura para prepararnos el paladar, fresco, con intenciones de provocar querer más, sin aderezos invasores, sabores definidos, muy rico y la ensaladilla de papa negra y las verduras en encurtidos, igual bien preparados, cocina con mucho equilibrio.



“Huevos rotos con bacalao encebollado, espuma de papas y chips”

Con el siguiente plato, Leonor y yo, al final estuvimos debatiendo que, si era o no el mejor de la noche, ya les cuento: “Huevos rotos con bacalao encebollado, espuma de papas y chips”, la ejecución completa de este plato me pareció perfecta, el sabor casi aterciopelado de la espuma con la suavidad del bacalao, para encontrarte en el fondo un huevo cocido exactamente lo necesario para que saliera esa salsa natural, que no es otra cosa que el amarillo de la postura de gallina a bañar y combinarse con el resto de los ingredientes del plato. Estos platos deben ir a probarlo es realmente la sublimación de unos huevos rotos.



“ Rejo de pulpo limeño con toques isleños”

A todas estas les puedo decir que el Marba tinto Barrica era perfecto después o antes de cada bocado. Del siguiente plato he podido probar unas cuantas versiones, por lo que, a este respecto tengo que comentar lo que hace ya unos dos años más o menos le comenté a Jorge Bosch, la despensa y el recetario latinoamericano fusionará con mucha más lógica que cualquier otro con nuestros productos, “ Rejo de pulpo limeño con toques isleños”, este era el otro plato que queríamos designar como el mejor de la noche, Gonzalo Tamames realmente tiene una maestría con lo que son las salsas, sus mojos, se pueden comer solos, son exquisitos con la presencia en boca de una salsa con cuerpo y en que pueden captar cada uno de sus ingredientes y tengo que repetirlo con mucho equilibrio.

El puré que servía de colchón al pulpo estaba del 10 con los sabores y la textura de la causa limeña de manera ejemplar.

A la final yo me quedé con los huevos rotos como el plato de la noche y Leonor con el pulpo, pero la verdad, es que ambos son unos platos de ganar muchos reconocimientos.



Un plato fuera de carta, “Sobre costilla de Wagyu, pimientos asados, chimichurri y papitas fritas” de este plato tengo que entrar directamente a comentarles del género, la raza Wagyu de origen japonés a parte de selecta, es exquisita, en este plato se tiene que medir el respeto del chef Tamames por el producto, la cocción del 10, la sal del 10, el corte del 10, creo que me va a resultar imposible acudir a una nueva cita en La sandunga y no pedir sobre costillas de wagyu, realmente no lo creo.

Encontrarse con esta calidad de cocinero y restaurante, es lo

que me hace reflexionar que los premios gastronómicos que actualmente existen en Canarias, deben replantearse su dependencia de ciertas marcas, cuyos compromisos hacen que solo tengan acceso quienes conviven con alrededor de las empresas patrocinadoras, estos premios deben ser totalmente imparciales para que realmente tengan credibilidad.



Para el tema del postre Leonor y yo hicimos un cambio, que a lo mejor les puede resultar interesante, en vez del añorado dulzor final pedimos una “Tabla de quesos canario con miel de palma, confitado de melocotón y nueces garrapiñadas” ...hasta el próximo YoLoProbé.

*Tapenade es una pasta de aceitunas machacadas con alcaparras, anchoas y aceite de oliva.