

Restaurante ‘La Tasca de Fran’

POR: ANTONIO PÉREZ VIERA
AMIGOS CANARIOS DEL BUEN COMER
FOTOS: JOSÉ ANTONIO MELIÁN

“34 Amigos Canarios del Buen Comer”, realizamos nuestra cuadragésima octava visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido “La Tasca de Fran” para “Deleitar nuestros paladares disfrutando de su buena mesa y someter a examen sus propuestas culinarias, sus instalaciones y su servicio, para difundir nuestra evaluación para el general conocimiento”.

“La Tasca de Fran” es un restaurante familiar, muy acogedor y con mucho encanto con 18 años de historia, que ha sabido ganarse el favor de sus clientes con la fusión de la cocina tradicional canaria con recetas castellanas, buscando siempre la innovación y la creatividad como objetivos fundamentales de la casa.

Es un restaurante ideal para comer en plan formal o de picoteo, que cuenta con una espléndida bodega con referencias Canarias y de las principales denominaciones del resto de España, así como vinos de cosecha.

Sus especialidades son las ensaladas, las tapas, las tostas, los guisos, los asados de carnes, los arroces y los postes caseros.

Son famosísimos sus servicios de catering a domicilio, por su originalidad, su calidad, su variedad, su magnífica presentación, pero sobre todo, por su exquisita sinfonía de sabores.

El precio medio oscila entre los 18 y los 20 euros por

persona.

Su Chef Isaura Álvarez, es una profesional como la copa de un pino, con amplia experiencia profesional, muy inquieta por la continua formación, que heredó de su madre y de su abuela el amor por los fogones, lo que en la práctica se traduce en que disponga de una clientela fiel, que encuentra en sus propuestas culinarias los auténticos sabores de la cocina tradicional con significativos toques de innovación.

Y como propietario y responsable de sala Francisco Díaz (Fran), esposo de Isaura, es otro excelente profesional con más de 25 años de experiencia, cuyo encanto personal y sus profundos conocimientos de hostelería hacen que inspire en sus clientes, una gran confianza a la hora de elegir el menú más adecuado para cada momento, consiguiendo que se sientan como en sus propias casas.

Cabe destacar el importante trabajo de Sheila en la cocina y de Iván en la sala, que contribuyeron a que todo saliera a “pedir de boca”.

La bienvenida nos la dio el propio Fran, agradeciendo la deferencia que habíamos tenido, los Amigos Canarios del Buen Comer, al elegir su Restaurante La Tasca de Fran para realizar una de nuestras actividades y con la amabilidad que le caracteriza, nos expuso muy emotivamente los antecedentes históricos y la filosofía del establecimiento, explicando los productos empleados y la forma de elaboración de cada uno de los platos ofrecidos y del vino propuesto.

A medida de que los 34 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 mango

Hojaldre con cangrejo salsa rosa, aguacate y gambas.

Saquitos de morcilla ibérica con queso herreño sobre manzana (1º premio concurso de tapas 2011).

Cazuelita de alubias rojas con chipirones.

Delicia de bacalao en papa negra con mojo rojo palmero. (1º premio concurso de tapas 2006).

Presa ibérica al horno con verduras asadas y salsita de higo pimienta limón.

Postre: Pirámide de chocolate con crema de parchita y crumblé de galleta.

Vino: Viña Orosía D.O. Tacoronte-Acentejo, elaborado por José Manuel Dávila en Santa Úrsula – Tenerife.

Los puntos sujetos a votación fueron: la situación del restaurante, las instalaciones, el servicio, el menú elegido y el vino.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 8,80 sobre 10, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

“La Taca de Fran” ubicado en la Calle Leoncio Rodríguez, Nº 14, en Santa Úrsula.

Teléfono: 922 304 223

E-mail: latascadefran@hotmail.com

Web:

<https://www.facebook.com/La-Tasca-de-Fran-209603445741116/?hcref=SEARCH>

Cierra los miércoles todo el día y los jueves al mediodía.