

Restaurante “La Tasquita de Carol”

El pasado sábado, 27 de enero de 2018, “35 Amigos Canarios del Buen Comer”, realizamos nuestra quincuagésima cuarta (54ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido “La Tasquita de Carol”, que está situado en la Carretera General de Valle de Guerra, Nº 86 (Salida de Valle de Guerra en dirección a Tejina).



“La Tasquita de Carol” es un restaurante familiar en el mejor sentido de la palabra, tremendamente acogedor en el que se puede disfrutar de una cocina tradicional canaria con toques de autor, respetando los sabores de siempre, que utiliza productos frescos de la tierra. Es un restaurante muy

tranquilo y con mucho encanto, ideal para una cenita romántica y para el picoteo, donde la atención cercana y personalizada son emblemas de la casa. Dispone de tres comedores diferentes y una singular terraza-jardín entre plantas y flores, muy solicitada por sus clientes habituales.

El precio medio está en torno a los 15 euros por persona.

La propietaria y alma de los fogones de "[La Tasquita de Carol](#)" es **Macarena Hernández Díaz**, una profesional como la copa de un pino, con una acreditada experiencia profesional de más de 14 años, muy preocupada por la continua evolución de sus propuestas, lo que propicia que disponga de una abundante clientela, que disfruta de una gran variedad de sabores y colores y que capta el cariño puesto en todos sus platos.

Y al frente de la sala, **Jesús Rodríguez Mendoza**, marido de **Macarena**, y colaborador necesario, para que todas las exquisiteces que salgan de la cocina hagan las delicias de su nutrida y fiel clientela. **Jesús** es otro gran profesional, que con el encanto personal que le caracteriza, se gana la confianza y el cariño de sus clientes, que encuentran en **la Tasquita de Carol** el reducto ideal para disfrutar de una buena comida en un ambiente cómodo y familiar.

La bienvenida nos la dieron **Jesús y Macarena**, manifestando el primero, la ilusión que les hacía la segunda visita de los **Amigos Canarios del Buen Comer** a su casa, para llevar a cabo una de nuestras actividades y con todo lujo de detalles nos explicó la magnífica evolución de la Tasquita desde su apertura en 1993, hasta la actualidad en que se ha convertido en un restaurante de referencia en la zona. Y por su parte **Macarena** nos expuso una detallada descripción de cada uno de los platos y del vino elegido para la ocasión, lo que propició un efusivo aplauso de todos los asistentes.

A medida de que los **35 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:



Ensalada de berros aderezada con miel de palma



Pata asada a la gallega acompañada de queso tierno de Arico



Escaldón con caldo de verduras y aliño de mojo verde



Revuelto de champiñones con almogrote



Pescado salado al mojo de azafrán, acompañado de batatas y papas arrugadas



Postre de galletas con crema de café

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 **8,97 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

Fotografía: **José Antonio Melián.**