

Restaurante Las Vistas & la cocina de John Buchheim... tremendo!

Creo que, ante la majestuosidad de la naturaleza, no hay quien no quede impresionado de los paisajes con los que te puedes encontrar en los caminos de Tenerife.

[YoLoProbé](#). Por José Garavito

Normalmente cuando salimos a comer, siempre quedamos más, o menos impresionado por la arquitecturas, lujo y confort que nos pueden dar o brindar algunos de los restaurantes.

Pero, en Santa Úrsula, en una parte bastante alta, nos encontramos con un restaurante que, aparte de lo espacioso, cómodo, bien atendido y con una decoración en armonía con el entorno; cuenta con uno de los panoramas más embelesantes de Tenerife, les hablo del [Bodegón Las Vistas](#), del Teide, de las costas de esta maravillosa isla, con una vista a La Orotava, Puerto de La Cruz y claro está, Santa Úrsula.







Creo que jamás he estado **comiendo** y a la vez disfrutar de unas imágenes tan **espectaculares** como estás. Además, debo comentar que el **Chef John Buchheim** tiene una **cocina** acorde con este espectacular marco.

Este muy particular **cocinero alemán**, nos **sorprende** con su

reconocido **acento canario**. Este **chef** tuvo la oportunidad de estudiar cocina en **Alemania**, su país natal, en el Instituto de formación profesional (cocina superior) **Bad Kissingen**, y creo que desde entonces no ha parado de impulsar su **carrera**.

Les puedo asegurar, que en el menú que les voy a llevar en este **#YoLoProbé**, John nos ha ofrecido una **excelente** demostración de la **profesionalidad** y la buena cocina, al unísono con productos de **calidad**, (muchos procedentes de su propia finca) en un **restaurante**, que les repito, los **cautivará** desde el primer momento que entren en él.

YoLoProbé Bodegón Las Vistas

Nos vamos a los manteles y antes de comenzar, nos llega una bella botella de **vino** de la casa, con una etiqueta que nos evoca “**Arte**”: el **Piedra Fluida** tinto. Magnifico en su pase por boca, además una combinación de buenos aromas con una **acidez** que te empalaga de buenas **sensaciones**, además en su **temperatura** justa, cosa que siempre se agradece tener en cuenta este detalle para no perder la percepción de la **bebida**.



Una etiqueta que nos evoca "Arte", Piedra Fluida tinto

El primer plato, como para ir abriendo boca, ***"Croquetas en dueto, Rabo de toro y Gambas al ajillo"*** y es que en Tenerife o me atrevo a decir que, en la mayoría de las islas del archipiélago, somos ***"croqueteros"***, es un **entrante** que encontramos bien a menudo en las diferentes cartas ¿la **razón**? a los comensales nos gustan las croquetas y aquello de ir comparando la de uno y la de otros. Pero hablando de estas en

particular, hay que comentar que han estado estupendas, suaves en su interior y crocantes por fuera, en sabores muy bien logradas. Las **dos** se presentaban perfectas en el **paladar**, elaboradas con intensidad en cada uno de sus géneros en un lienzo (plato) pensado para el disfrute y en el que nada sobra. Cada punto, gota de salsa o complemento, forma parte de un gustoso y travieso juego de sabores.



“Croquetas en dueto, Rabo de toro y Gambas al ajillo”

La de rabo de toro tenía ese sabor intenso de este corte tan singular como lo es el rabo de toro, aun así, de sabores y texturas elegantes muy bien equilibradas. Lo mismo con la de gambas al ajillo.

En **Santa Úrsula**, todo restaurante que lo haga bien, cocina, servicio, etc y que se involucre con productos del mar, tendrá muchas más posibilidades de **éxito**, que otros, con cartas muy parecidas y mucho más competidos. Esta acotación la hago debido al público **extranjero** que vive de manera afianzada desde hace muchos años en y en los **alrededores**, al igual que ese público que en muchos casos, llevan repitiendo destino y

que como perfil de **consumidor**, no es ningún secreto que le dan preferencia (en su gran mayoría) a los menús con **propuestas de mar**.

Hoy día, es bien conocido todo el abanico gastronómico que engalana el municipio. Cafeterías de muy buena envergadura, restaurantes nacionales e internacionales, todos con una calidad que van de buena a excelente y más allá.

Continuamos con la experiencia...



■
“**Tataki de Atún rojo con alí -o- li de ajo negro**” y
“**Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y alí-o-
olí de pimiento choricero**”



“Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y ali-o-olí de pimiento choricero” Tataki de Atún rojo con ali-o- li de ajo negro”

Al igual que **Fran Sinatra**, al cocinero **Buchheim** les gustan los **Duetos**, y es que el próximo plato, nos regala el sabor a mar, por partida doble. ***“Tataki de Atún rojo con ali -o- li de ajo negro”*** y ***“Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y ali-o-olí de pimiento choricero”***. La verdad es que ambos están del 10, texturas, cocciones, sabores suaves, de esos que reconoces y que no están escondiendo nada, por el contrario, dejando ese margen al paladar para identificar cada uno de los pases por boca de cada bocado, con armonía y equilibrio. Es un privilegio comer cuando todo está tan bien ejecutado, con excelentes productos, buena cocina y buena sazón.

Nos llega el último plato, y hace entrada un aroma inconfundible, ***“Cochinillo a baja temperatura, parmentier de papas y verduras con una reducción de frutos rojos”***



“Cochinillo a baja temperatura, parmentier de papas y verduras con una reducción de frutos rojos”

Siempre me ha dado mucho gusto saborear una buena carne de cerdo, como es en este caso, con el sabor de frutos. Pero esta vez, hacerlo con frutos rojos fue maravilloso, estos, mantienen esa acidez que aportan textura y sabor en contraste de manera magistral.

Una carne suave que denota las horas de cocción, una parmentier bien texturizada, sin la dureza que muchos cocineros dejan a la papa escachada, la cual no aporta buena combinación como guarnición de ningún género.

Este es un plato que les recomiendo de la mano de John, pero yo que Uds., llamaría y pediría repetir todo este menú, lo van a disfrutar, se los aseguro.

Les puedo que nos encontramos ante un cocinero de contrastes, en toda su carta van a encontrar eso, contrastes de sabores, de aromas y, por supuesto, de colorido en su muy bien ejecutado emplatado.



“Coulant de chocolate blanco, cremoso de chocolate negro y mango”

Cerrar con broche de oro no podía ser de otra manera, el postre da el toque final a una velada más que añorable y obligada a repetirla. Este restaurante es realmente para hacerse visitante asiduo.

“Coulant de chocolate blanco, cremoso de chocolate negro y mango” ...brutal!. Hasta el próximo [YoLoProbé](#).

El restaurante Las Vistas, no solo estuvo participando en la última Ruta del Patudo Canario, sino que John nos dio una excelente master class con dos platos de patudo. Les dejo el enlace a la master class.

Enlace a la Master Class de John Buchheim en el Festival del Patudo Canario