

Los Amigos Canarios del Buen Comer en Donde Mario

Donde Mario es un restaurante con mucha solera y con mucha historia. Abrió sus puertas, en una primera etapa, en 2001 con un **estilo de cocina española y canaria de mercado**. En noviembre de 2021 adoptó su actual concepto de cocina fresca, vanguardista y honesta.

Con anterioridad, el local había sido un empaquetado de plátanos, después un bodegón y, por último, un restaurante de lujo entre 1988 y 1993.

El Restaurante “Donde Mario” dispone de una amplia gama de vinos canarios y de otras denominaciones de origen, que cuenta con viñedos y bodega propia conocida como “Terral 205”. Asimismo, elaboran el pan artesano “**Mario Bakes**”, con **harinas ecológicas molidas a piedra** y disponen de huertos en los que cultivan parte de los productos frescos de utilizan en su cocina.



Fachada en Santa Úrsula del restaurante Donde Mario

El precio medio oscila entre 35 y 40 euros por persona, con opción de menú degustación por un precio de 60 euros, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio. El restaurante cierra los martes, miércoles y jueves y en breve ofrecerán la posibilidad de tomar un brunch los sábados y domingos, siendo muy recomendable hacer reserva.

Donde Mario, fue fundado por el mítico y ya fallecido Mario Torres Hernández, y en la actualidad regentado y dirigido por sus hijos

Mario y Fabián y por su sobrino Raúl, los tres con amplia formación en varios países del mundo, Inglaterra, Italia, Perú, México o Estados Unidos. Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia

Al frente de los fogones, Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia en varios restaurantes alrededor del mundo, venezolano de nacimiento, vivió en Estados Unidos, hasta que después de prestar sus servicios en restaurantes de máximo prestigio en varios países, aterrizó en nuestra bendita tierra y recaló en este emblemático establecimiento con una cocina diferente a otros restaurantes de la zona, cuya carta tiene efectos adictivos, porque cuando se prueban alguno de sus platos, se crea el deseo de volver para degustar otras de sus propuestas.



Raúl Torres, un gran profesional, de dilatada experiencia Chef Restaurante Donde Mario

Y al frente de la sala, Daniel, con amplia experiencia en varios restaurantes, trabajó a las órdenes de Mario Torres (padre) en Donde Mario, tiene la gran virtud de transmitir a sus clientes tal grado de profesionalidad y de hospitalidad, que hace que todos nos sintamos como en nuestra propia casa.

La bienvenida a Donde Mario

La bienvenida corrió a cargo de Fabián Torres dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que nos explicó la evolución histórica del restaurante, así como la situación actual y las perspectivas futuras, que están llevando a cabo a través del **“Grupo Tripicotea”**, compuesto por los Restaurantes **“Donde Mario”**, **“La Bodeguita de Enfrente”** y **“El Calderito de la Abuela”**, para terminar explicándonos, con todo lujo de detalles, los distintos platos del menú seleccionado, correspondiendo la presentación de los vinos, al sumiller y coctelero, Javier Encino.



Antonio Pérez Viera y Fabian Torres

Cerró la presentación **Fabián Torres**, agradeciéndonos la elección de uno de sus restaurantes para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho de nuestra visita y animándonos a que volviéramos, en otras ocasiones, para degustar otras propuestas de la carta.











A medida que los 35 [Amigos Canarios del Buen Comer](#) íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

Menú elegido:

Croquetas de jamón ibérico de la dehesa de Extremadura.

**Ensalada verde con tartar de remolacha y manzanas.
Cebollas a la francesa gratinadas
con queso majorero.**

Steak tartar con brioche volcánico, hecho en casa.
Pollo a la canasta con salsa tártara, pico de gallo y limón quemado.
Costillar de res.
Postre: Tiramisú.
Pan casero de masa madre,
agua, caña y café o infusión.



Donde Mario Croquetas



Donde Mario Ensalada verde



Donde Mario Cebollas a la francesa



Donde Mario Steak tartar



Donde Mario Pollo a la canasta



Donde Mario Tiramisú



Donde Mario Costillar de res

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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,58 sobre 10, lo que significa que el Restaurante “Donde Mario” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

En el momento de los postres, la magia hizo que se uniera el brindis, dirigido por Gonzalo, por el cumpleaños de nuestro compañero Fernando, con un brindis al cielo, en señal de nuestro más cariñoso recuerdo del compañero Eduardo Molina, recientemente fallecido, con el convencimiento de que, desde su privilegiada atalaya, está encantado de vernos seguir disfrutando del buen comer, que a él tanto le gustaba.

“Donde Mario”, que está situado en la Ctra. Provincial, 199, en la Cuesta la Villa (Santa Úrsula).

Teléfonos: 922 304 585 E-mail: info@dondemario.net Web: <https://tripicotea.com/>