

# Los Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “El Jamón de Moisés”

**Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.**

**El Restaurante El Jamón de Moisés** es un establecimiento que abrió sus puertas en 2016 de la mano de **Moisés Vera y Esther García**, con el jamón como especialidad de la casa, dada la amplia experiencia y los premios obtenidos por Moisés, como cortador de jamón. Y como, no sólo de jamón vive el hombre, pronto ampliaron sus propuestas gastronómicas incluyendo tradicionales recetas de caldero, pucheros, arroces, carnes a la parrilla y repostería, muchas de ellas inspiradas en las que elaboraban sus madres y sus abuelas, con productos de gran calidad, tratadas como mucho cariño.

Una peculiaridad de **El Jamón de Moisés**, es que sus artífices, **Moisés y Esther**, lo ven como su propia casa, por lo que tratan a sus clientes como a auténticos amigos, rompiendo con la idea de que trabajan para clientes, considerando que muchos de ellos forman parte de su propia familia. Así nos sentimos los **Amigos Canarios del Buen Comer** desde que traspasamos el umbral de la puerta del restaurante.



### **Amigos Canarios del Buen Comer**

**El Restaurante El Jamón de Moisés** dispone de una variada bodega con más de 30 referencias de vinos canarios, de Rioja, de Ribera del Duero, de Rueda, de Valencia, del Bierzo, de Calatayud, de Ribera del Guadiana, etc., lo que aporta un especial atractivo a la hora de maridar sus excelentes platos con el vino más adecuado.

Al frente de los fogones, **Moisés**

**Vera**, es un gran profesional de la restauración con amplia experiencia en el sector, que cursó el grado de cocina en el IES La Candelaria, y trabajó entre otros, en El Restaurante La Vara junto al Chef Juan Sandoval, y posteriormente junto a Antonio Ponce, gran experto y maestro cortador de

jamón. **Moisés** es un auténtico enamorado de su profesión, que disfruta haciendo felices a los que visitan su casa, ofreciéndoles una carta de temporada con productos de gran calidad tratados con mucho mimo.

Y al frente de la sala, **Esther García**, maestra de profesión, decidió aparcarse su vocación para acompañar y complementar a su marido **Moisés** en el bonito proyecto del **Restaurante El Jamón de Moisés**, con sus grandes conocimientos del mundo del vino y de la repostería.



**Antonio Pérez Viera con el equipo de “El Jamón de Moisés”**

La bienvenida nos la dieron **Moisés y Esther**, con unas emotivas palabras con las que nos transmitieron su profundo amor y la ilusión que sienten por la restauración como la mejor forma que conocen de agradar a los que los visitan, y con las que

manifestaron su satisfacción por la presencia de los **Amigos Canarios del Buen Comer** en su casa, para llevar a cabo nuestra primera visita de 2020, explicando la filosofía de su proyecto, para concluir con el deseo de que disfrutáramos mucho del menú propuesto.

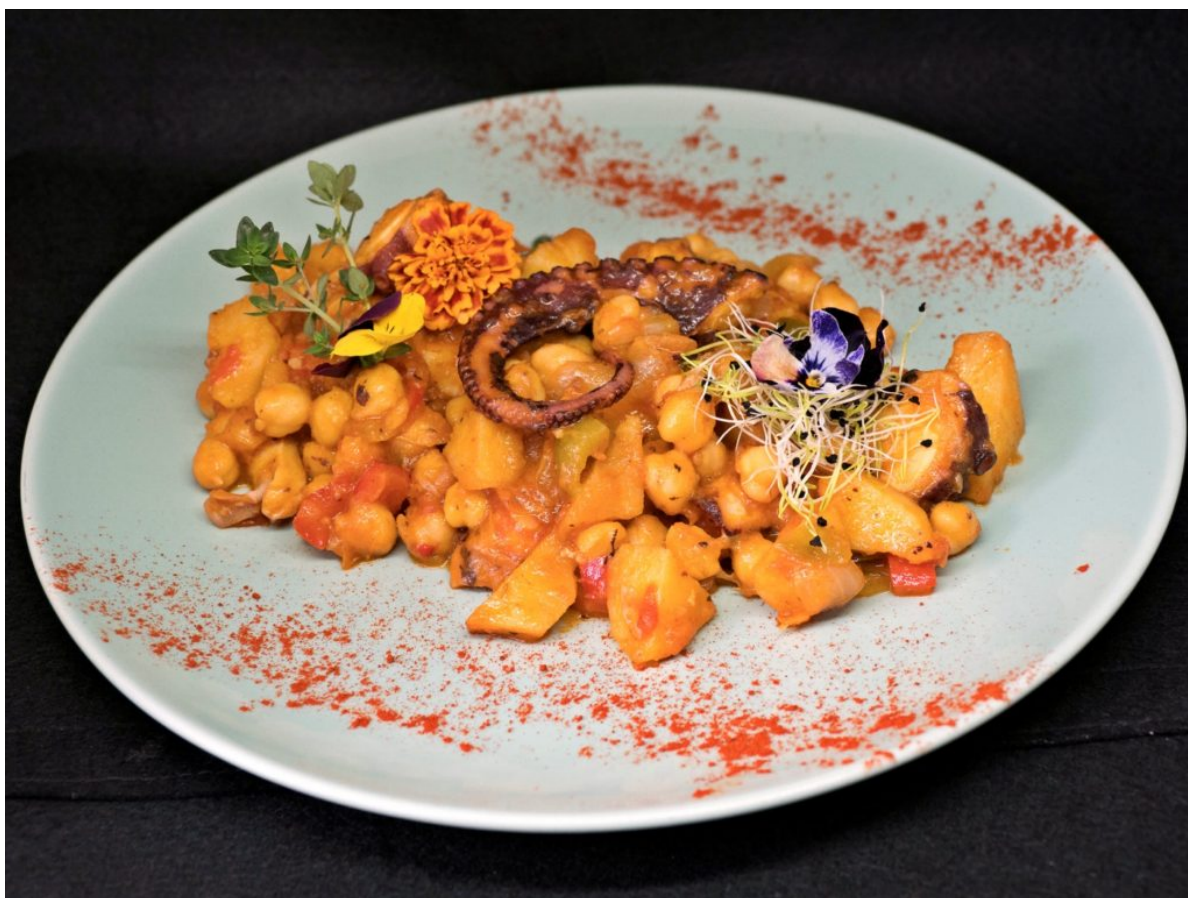
A medida que los **40 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y del vino, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:



Alcachofa D.O. Navarra, confitada con aceite de oliva

virgen extra y gratinada con parmesano grana padano y jamón de bellota cortado a mano



Ropavieja pulpo de nuestras costas



Pisto de berenjena ecológica con huevo campero y parmesano grana padano con camita de papas fritas



Lomo alto de ternera con papas fritas y ensalada de tomates de la huerta



Mousse de chocolate casero de Esther



Vino tinto Biberius 2018 D.O. Ribera del Duero, 5 meses en barrica de roble

Los puntos sujetos a votación fueron: Las instalaciones, el servicio y el menú elegido. **La nota media** de los distintos parámetros resultó ser un **9,41 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar. El

precio medio por persona oscila entre 20 y 25 euros por persona, en función del tipo de jamón elegido. El restaurante cierra los miércoles y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.