

Los Amigos Canarios del Buen Comer en el restaurante El Manglar

Por: Antonio Pérez Viera – fotografía: José Antonio Melián.

El **Restaurante Manglar** abrió sus puertas fruto de la unión de dos empresas de éxito en Santa Cruz de Tenerife, como son “**Santo Pecado**” y “**Rayuela**”, con el propósito de convertirse en un referente gastronómico de **cocina Mediterránea** con toques del Atlántico, ofreciendo además una excelente coctelería de autor y copas bien servidas a precio accesible, con un servicio alegre y esmerado, en un entorno excepcional.

Dispone de una sala interior y de una terraza exterior con unas privilegiadas vistas de la **Plaza de España** y de todo su entorno.

El **Restaurante Manglar** ofrece una variada [bodega](#) con referencias provenientes de pequeñas y mimadas bodegas, con excelente relación calidad precio

El precio medio por persona oscila en torno a los 30 euros por persona.

El restaurante abre todos los días y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana, si bien, agradecen las visitas imprevistas para tomar una copa, para [comer](#), cenar o simplemente para vivir la experiencia personalizada de **Manglar**.



Der. a Izq. Ricardo, el Chef Carmini Parisi y Antonio Viera de Amigos Canarios del Buen Comer

Al frente de la empresa, **Daniel Farias, Gonzalo Arenas y Eduardo Tamajón**, tres profesionales de reconocido prestigio e impecable trayectoria en el mundo empresarial, especialmente de actividades turísticas en diferentes locales de éxito, cuyas sinergias corporativas son la clave para el éxito de su potente grupo hostelero.

Al frente de los fogones, **Carmine Parisi**, es un gran profesional de la cocina italiana y española, nacido en Turín con raíces napolitanas que estudió en la escuela de hostelería Príncipe Cavour en el Piamonte de Turín, una de las escuelas más importantes de Italia.



■ Alcachofas en vin brule



■ Ensaladilla de papa canaria y caballa confitada en

aceitunas Kalamata



Tartar de atún local con ajo blanco



Huevo trufado



Ensalada de tomate canario y crema de Camenbert

Se formó durante tres años en la mejor pizzería de Nápoles, llamada Brandy, famosa por haber creado la mejor pizza Margherita del mundo en honor de la Reina Margherita de Nápoles.

Trabajó dos años en el Restaurante Balzi Rossi, con Estrella Michelin, y como jefe cocina en la 7ª del Corte Inglés de Tenerife, así como en otros restaurantes de Zamora, donde se especializó en la cocina castellana y del sur de Tenerife.

Ha sido acreedor de gran cantidad de premios a nivel italiano, europeo y mundial, así como de Zamora y de Tenerife.



Ha regentado varios restaurantes en Tenerife y ha trabajado como chef en otros tantos, en los que ha hecho valor su alta cualificación al frente de los fogones ganándose el favor de sus clientes, a quienes sorprende con su cercanía y su accesibilidad a la hora de explicar la composición y la elaboración de sus creaciones.

Y al frente de la sala, **Xavier Arcelus**, sociólogo de profesión, con reconocida experiencia empresarial en Venezuela, es otro gran profesional que ha irrumpido en el mundo de la restauración con auténtico entusiasmo en Tenerife.

Gran especialista en el mundo de la sumillería, del jamón y de la coctelería, entre otros, lo que le ha permitido liderar equipos en diferentes establecimientos de éxito, y le ha capacitado para participar en la nueva experiencia **Manglar**, en el que, con su diario quehacer, aporta al establecimiento un toque personal y muy cercano, muy valorado por sus clientes,

desde la primera visita se sienten como en su propia casa.







La bienvenida nos la dio **Carminé Parisi**, acompañado por **Ricardo**, responsable de sala en sustitución de **Xavier Arcelus**, con unas emotivas palabras de satisfacción por la presencia de los **Amigos Canarios del Buen Comer** en su establecimiento, para llevar a cabo nuestra primera visita de 2022, después de dos años y medio de confinamiento por la Covid-19, y una detallada explicación de cada uno de los platos que íbamos a degustar, para concluir con el deseo de que disfrutáramos mucho del menú propuesto.

A medida que los **29 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y de 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.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

Vino blanco Montespina D.O. Rueda

Vino tinto Cantaburras D.O. Ribera del Duero.

Agua, caña, refrescos y café o infusión.

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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **8,83 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.