

Los Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Viejo Almacén”

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián

El Restaurante Viejo Almacén, bajo la dirección de **Abel Ferrandis** es un establecimiento ideal para disfrutar de una cocina canaria y mediterránea creativa e innovadora, basada en productos de calidad tratados con mucho cariño y profesionalidad, y en la que las carnes a la brasa son su buque insignia, acompañada de una espléndida bodega de vinos de todas las denominaciones de origen, todo ello en un entorno muy original y acogedor, decorado con sumo gusto, con objetos antiguos, tales como máquinas de escribir, sumadoras, etc. y dos ambientes contiguos perfectamente diferenciados: la sala principal y la bodega con lagar, muy apropiados para cualquier tipo de celebración culinaria, tanto familiar como de trabajo, y con capacidad para 150 comensales.



Foto: Abocados. El Chef Abel Ferrandi

Abel Ferrandis, propietario del establecimiento es un gran profesional de la restauración con mucha experiencia en su mochila, que tras formarse en el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife, trabajó un tiempo en la Costa Brava, y compartió cocina durante unos meses con Pepe Rodríguez Rey en Madrid y trabajó en varios hoteles antes de abrir su propio restaurante llamado Compartir QBA con un concepto de alta cocina, con el cual formó parte de la Guía Repsol hasta febrero de 2019, momento en el que decidió abrir el **Restaurante Viejo Almacén** con un nuevo concepto especializado en carnes a la brasa junto a una carta muy equilibrada.



Panorámica del nutrido grupo de Los amigos Canarios del Buen Comer

La bienvenida nos la dio el propio **Abel Ferrandis**, manifestando su satisfacción por la visita de los [Amigos Canarios del Buen Comer](#) a su restaurante, para llevar a cabo nuestra novena visita de 2019, explicando la evolución de su proyecto, las expectativas de futuro y la descripción de los platos que formaban parte del menú elegido, para concluir deseándonos que disfrutáramos mucho de sus propuestas.

A medida que los **32 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, 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:



■
Langostinos en pasta kataifi.



Rollito de papas, piñas y costillas.



Ensalada de bacalao con pimientos asados y setas.



Arroz negro con gambón.



Lomo bajo de ternera.



Postre: Tarta María Victoria.

Vino blanco 8 Islas D.O. Islas Canarias.



Vino blanco 8 Islas D.O. Islas Canarias.



Vino tinto La Sastrería D.O. Somontano.

El precio medio por persona oscila entre los 15 y los 20 euros. Habitualmente cierra los martes y los miércoles, excepto durante la época de navidad, hasta febrero, que abren todos los días de 13:00 a 23:00 y los domingos de 13:00 a 17:00. Los puntos sujetos a votación fueron: Las

instalaciones, el servicio y el menú elegido.

La

nota media de los distintos parámetros

resultó ser un **9,02 sobre 10,**

lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.