

‘Los Mejores Platos del 2017’

Los rincones de nuestra región son el hogar de hábiles artesanos culinarios y pequeños agricultores que, en una unión imperceptible, tienen la capacidad de crear propuestas verdaderamente extraordinarias. Algunos, increíblemente innovadores e inventivos, mientras que otros mantienen la mirada puesta en los métodos y recetas antiguas que se transmiten de generación en generación.

Hay restaurantes a los que acuden entusiastas de la cocina, ansiosos por probar la forma más extrema de lo que se guisa en canarias, donde los ingredientes se reúnen bajo los aleros y la propuesta más estelar, pone de manifiesto una verdadera experiencia culinaria que le ha otorgado a Canarias, la notoriedad como una región gastronómica emocionante y creativa.

Con tanta variedad, no es cosa fácil decidir cuáles son los mejores platos que nos ha regalado el 2017. Un año suele dar mucho de sí y en el camino hemos tenido tiempo y espacio para muchas cosas que hemos ido compartiendo, siempre con el plato y las emociones que destilan como protagonistas absolutos.

Les dejamos el ranking de los ‘10 mejores platos’ que hemos confeccionado conjuntamente con nuestros cronistas y colaboradores. No quiere decir que sean los mejores, porque como es lógico, no los hemos probado todos; pero si son los que más nos han sorprendido.

Algunos de ellos son platos ya clásicos en las cartas de los restaurantes, pero no pierden fuerza ni vigor y siguen gustando cada vez que los pruebas. Otros, en cambio, son nuevos, pero con un resultado sobresaliente. Esperamos que este ‘Top Ten’ les sirva de referencia cuando tengan la fortuna de caer por estos restaurantes.

Nota: La lista ha sido elaborada por el equipo de redacción de

Canariasgourmet! con la colaboración de: José Garavito, Leonor Mederos, Antonio Pérez Viera (Amigos Canarios del Buen Comer), Óscar León y la valoración de externos del sector.



Nº10

Albóndigas de
cordero con
hummus y cítricos

Chef Sibia Garpe

El Plato estrella:

Exquisito plato de cocina mediterránea con influencia árabe que, sorprende por su contraste de sabores; dulce, ácido y especiado con distintas texturas que obligan a permanecer atentos a cada bocado y cuya combinación, propicia una experiencia que merece ser compartida.

El singular sabor que la carne de cordero le da a las albóndigas, se realza con los cítricos y las especias aportándoles un sabor a campo, lo que contrasta a la perfección con el queso feta. Además, el hecho de haber sido asadas al horno hace que la grasa que pudieran tener se pierda y le aporten un sabor a hogar. Completan la sinfonía de

sabores y colores la base del plato, con una cama de hummus sobre pan de pita regado con el sirope cítrico y el queso feta.

A su alrededor: Un restaurante de trato familiar, acogedor y con mucho encanto en el que hacen guiños a la cocina tradicional con toques latinoamericanos y asiáticos, por mucho simplificar, que está haciendo furor en Tenerife desde marzo de 2015, fecha en la reabrieron la famosa tasca de más de 21 años de historia. En estos dos años escasos de la nueva andadura han conseguido ofrecer innovación y creatividad en todas sus propuestas culinarias.

El Chef: A pesar de su rabiosa juventud, Sibia García Peralta es una gran profesional que mantiene viva la inquietud y la búsqueda de la excelencia en los fogones. Comenzó su andadura profesional en el Restaurante M.B. del Hotel Abama, para posteriormente trabajar con Julio Velázquez en el Lagar de Julio, así como de jefa de cocina en la propia Tasca La Mesa Noche, de la que finalmente tomó sus riendas en calidad de propietaria y Chef.



Taca la Mesa Noche

Chef: Sibia García Peralta

Dirección: Calle Agüere, 2
Santa Cruz de Tenerife

Información y Reservas: 922 88 24 29

www.facebook.com/lamesanoche



El Plato estrella:

Jamás en mi vida podré olvidar el primer trozo de este maki que me llevé a la boca, esa explosión de sabores tan bien combinados, iban abriéndose paso en mi paladar... no quería que se terminara, pero, había otro en la cola!.

A su alrededor: Restaurante situado en el centro de Santa Cruz de Tenerife. Sala no muy grande pero con mucha altura por lo tanto con gran sensación de amplitud, decoración moderna, sencilla y con ambientación agradable, pequeña barra de cocina a la vista.

El Chef: El sushiman Orlando Rujano, nacido en Venezuela y formado en una academia japonesa de ese país; desarrolla una cocina basada en el concepto izakaya con ciertas influencias latinas en la que es fundamental para el Chef, la utilización de una materia prima de calidad con un cuidado y mimo especial con los pescados.



Restaurante Maguro

Chef: Orlando Rujano

Dirección: Residencial Reyes Católicos, Cineasta Miguel Brito, 2

Santa Cruz de Tenerife

Información y Reservas: 922 20 23 80

www.facebook.com/lamesanoche



Nº8

Costillar de cochino
negro a baja
temperatura con
salsa oriental

Chef Alfonso Borges

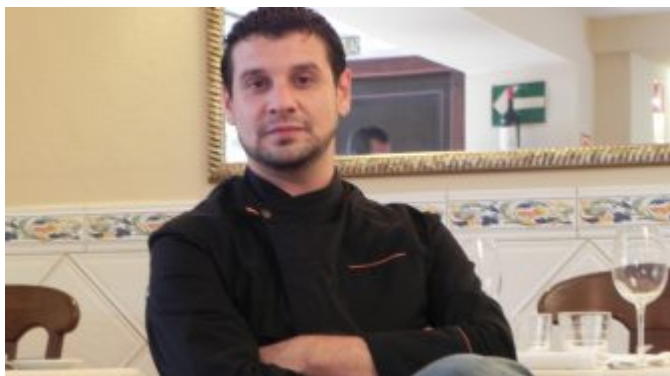
El Plato estrella:

La primera impresión en la mesa es de sorpresa por la finura del emplatado y por los deliciosos olores que recuerdan nuestra tradición.

Excelente plato de costillar de cochino negro que, al estar cocinado a baja temperatura, presenta una textura melosa muy especial, donde la grasa se integra perfectamente en la carne, formando un conjunto armónico con el caldo hecho con el jugo del costillar y con la cremosidad y el cuidado sabor del puré de papa bonita.

A su alrededor: Hotel Rural Victoria; ubicado en un bonito edificio del siglo XVII, cuidadosamente restaurado y con mucho encanto, en el que se respira un ambiente relajado, exquisito y señorial con un excelente servicio que, le caracteriza y le distingue. En este entorno tan singular disponen de un afamado restaurante muy familiar y acogedor con una excelente oferta gastronómica.

El Chef: Un excelente profesional de origen canario, un enamorado de su profesión, obsesionado por la utilización de productos locales frescos de temporada que cuenta con una amplia experiencia en el sector de la restauración.



Hotel Rural Victoria

Chef: Alfonso Borges

Dirección: Calle Hermano Apolinar, 8
La Orotava

Información y Reservas: 922 33 16 83



El Plato estrella:

Magistral “Ceviche de lapa negra del Hierro en leche de pantera”. El sabor: marino, amargo, acidez perfecta, picante con mesura... El líquido, convertido en sólido, esta maravillosamente ejecutado y es a su vez, poseedor de una complejidad ‘exquisitamente’ desconocida. Para los que desconocen la ‘leche de pantera’, se elabora de forma similar a su prima hermana la ‘leche de tigre’, con la diferencia que en lugar de pescado se prepara con pata de mula o conchas negras. Pau ha tenido la acertadísima elección de sustituir la concha por la ‘lapa negra del Hierro’ (Patella candeï crenata). Punto de cocción, sabor y utilización precisa de cada producto... Con el tiempo, ciertas verdades se han vuelto evidentes y es que Pau Bermejo, tiene una capacidad absoluta de crear platos que se cincelan en la memoria ieste es uno de ellos!.

A su alrededor: Al mejor estilo de 'Hotel Boutique', en 'La Casona de Pau Bermejo' encontramos calidez, comodidad y buen gusto decorativo en su interior. Los tranquilos sillones ofrecen un ambiente acogedor en el espacioso restaurante de planta abierta. La decoración es simple pero fresca; un baño de color blanco le da una sensación aireada y elegante.

Ya en los manteles, y lejos de un dialogo con la ciencia, me he sentido fascinada ante una cocina que hace alusión a algo fresco y vital, conservando el brillo de los ingredientes que son convertidos en esencias que evocan el gusto.

El Chef: Era imposible pensar que un Chef de origen catalán que había crecido con la cocina de inflexión española de los guisos, guardara una magia notable para ennoblecer los ingredientes locales. Pero, ¿hablamos de lo que uno llamaría cocina basada en ingredientes? Ese parece ser el ideal del chef en lo que podemos definir como un 'alto' que hace en su cocina, la misma que se ha reencontrado con la excelsitud en los bajos del hotel MC San Agustín.



Restaurante La Casona de Pau Bermejo

Chef: Pau Bermejo

Dirección: Calle de San Agustín, 12
San Cristóbal de La Laguna

Información y Reservas: 922 82 51 94

www.facebook.com/LaCasonadePauBermejo



El Plato estrella:

“Cherne Negro a la brasa”, este plato viene envuelto en la sencillez, pero no por esto, hay que dejar de reconocer varios aspectos, primero, resaltar la calidad del género, luego un óptimo marinado que logró impregnar de sabores muy acertados a la carne del pescado, para luego irnos a la brasa de un impresionante robatayaki, que tanto al Cherne como a las verduras que lo acompañaron, gracias a semejante parrilla, tuvieron ese exquisito sabor de brasa, las verduras estuvieron en su punto, al dente y el cherne, suave con sabor a mar y brasa, excelente combinación.

A su alrededor: San Andrés es una zona costera, que te inunda de mar en todo su trayecto, el restaurante, equilibrado y acertado en toda su decoración crea una atmósfera de tranquilidad y sosiego que se agradece, con una importante apuesta por el champán para el maridaje de los menús japo-mediterráneo, Abikore, es una propuesta gastronómica con aires de la mejor alta cocina.

El chef: Tadashi Tagami es parte de una segunda generación de familia en Perú, desde niño estuvo cercano a la gastronomía gracias a que su familia regentaba varios negocios de restauración en la capital del país suramericano, y vale la pena decirlo, cuna de la cocina Nikkei.

Ganador de una de las estrellas Michelin, que hoy ostenta Tenerife (en su anterior restaurante), Tadashi ha sabido interpretar la justa combinación de la cocina japonesa con los productos de España y más aún, los productos del entorno, Islas Canarias.

Con una especial destreza para el manejo del pescado y las salsas, su paso por restaurante de la talla de Nihonryori Ryugin del chef Seiji Yamamoto, no ha sido en vano, por el contrario, es un gusto y privilegio para todos en Canarias poder tener la opción de degustar la cocina de este joven, pero talentoso chef.



Abikore Restaurante

Chef: Tadashi Tagami

Dirección: Calle del Carmen 3. San Andrés
Santa Cruz de Tenerife

Información y Reservas: 922 59 19 39

www.facebook.com/AbikoreRestaurante



El Plato estrella:

Bacalao confitado en manteca de Cochino Negro sobre papas líquidas, este es un plato que habla de la pluralidad gastronómica, habla de territorio, de sabores fuertes y contrastes, y eso es la gastronomía hoy día.

La calidad y diferenciación del cochino negro canario, es indiscutible, su infiltración de grasas, el color más a tierra de su carne, esos sabores peculiares se combinaron desde la esencia de su manteca para confitar un bacalao y llevarlo a su máxima expresión gastronómica, además de un colchón de papas canarias en estado líquido que, sin lugar a dudas colmó el paladar de los comensales en la Pre Gala del II Festival del Cochino Negro.

A su alrededor: Este plato se desarrolló en un entorno realmente fuera de todo contexto en el que puede estar un restaurante, Las salinas de Fuencaliente. El chef Juan Carlos Curpa es un profesional de la cocina privilegiado, ya que su

restaurante no solo está de frente al mar, sino que forma parte de una exótica salina que, a los profundos colores del cielo y el mar le aporta el blanco y negro del paisaje.

El chef: Juan Carlos Rodríguez Curpa, evoluciona impetuosamente sin romper la unión que mantiene su cocina con el producto local y, las recetas olvidadas de su territorio con el pasar de los años. En resumen, encontramos a un cocinero que se expresa con otro lenguaje al ya conocido, liberándose de ataduras y examinando los límites succulentos de la delicadeza sin alejarse de las raíces y la cultura canaria.



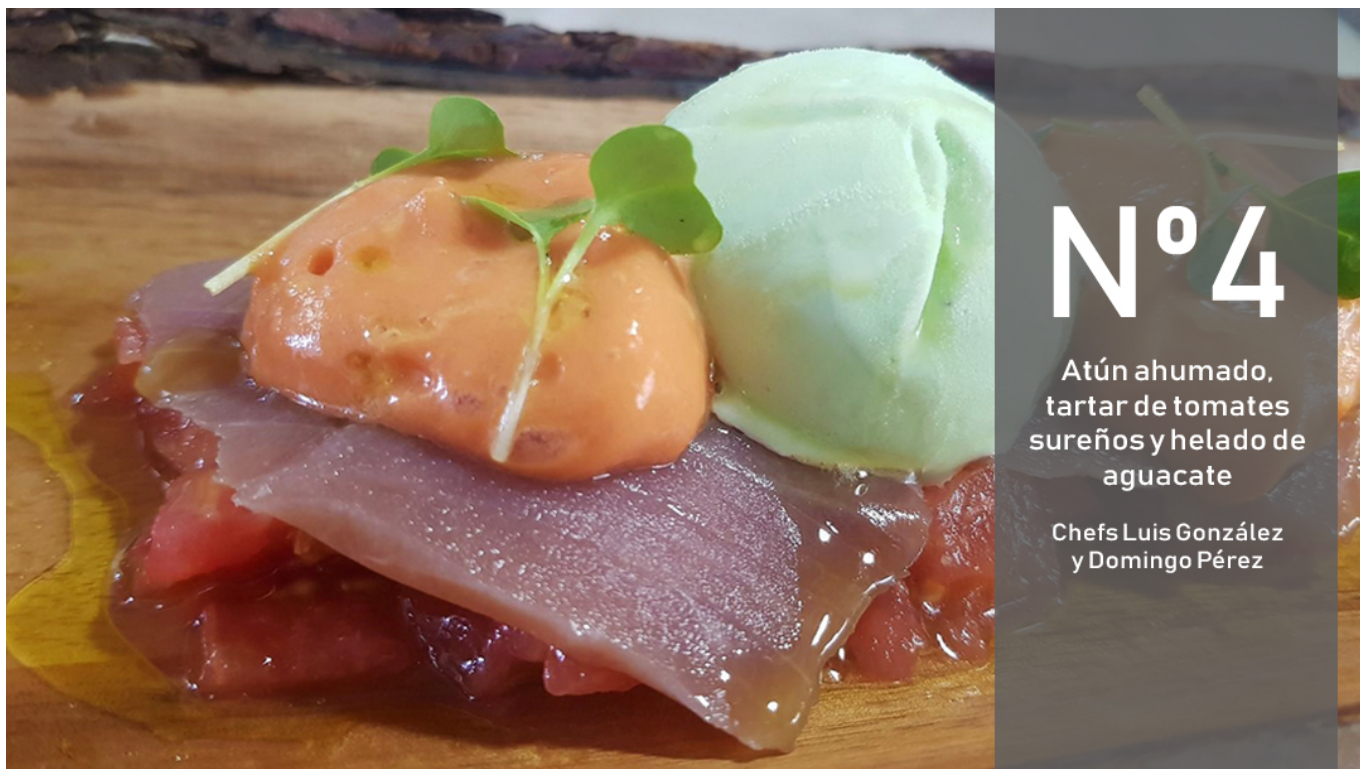
Rest. Temático El Jardín de la sal

Chef: Juan Carlos Rodríguez Curpa

Dirección: Ctra. La Costa-el Faro nº5 (Las Salinas)
Fuencaliente – La Palma

Información y Reservas: 922 979 800

www.facebook.com/Salinasdefuencaliente



Nº4

Atún ahumado,
tartar de tomates
sureños y helado de
aguacate

Chefs Luis González
y Domingo Pérez

El Plato estrella:

Un bocado de frescura con un toque de audacia. Carga de sabores, texturas, temperaturas y combinaciones muy sugerentes en la que, sin duda, el producto local que juega un papel muy importante, se estimula con el ahumado del atún ahumado en perfecta armonía con los dulces tomates que nos regala Tenerife. El “Atún ahumado, tartar de tomates sureños y helado de aguacate” representa una de esas propuestas arriesgadas con muy buen resultado y que, por su diferenciación y respeto por el producto local, bien se ha merecido la cuarta posición de nuestras recomendaciones.

A su alrededor: Diseñado con muy buen gusto, en Enyesque cada detalle está colmado de creatividad. La iluminación natural, la cocina a la vista y la pequeña terraza techada, logran otorgar a quien lo visita, una atmósfera de tranquilidad en uno de los municipios más ‘sabrosos’ del Norte de Tenerife.

Los Chefs: La unión de Luis González y Domingo Pérez, quienes han decidido emprender en conjunto un viaje gastronómico en el

que verter toda su experiencia, podría estar marcando en ambas carreras, una evolución profesional que puede terminar alcanzando, a corto y medio plazo, más altas cotas. Asumiendo sus trayectorias, consuman una simbiosis de inspiración pura con gran raigambre en un versátil recetario en el que juega un papel determinante el producto local.



Restaurante Enyesque

Chefs: Luis González y Domingo Pérez

Dirección: Carretera Provincial 108, Cuesta de la Villa Santa Úrsula

Información y Reservas: 922 33 75 61

www.facebook.com/enyesquegastro



Nº3

Vieira ahumada,
calabaza y caldo
reducido de cochino
negro con aromas
de lavanda

Chef Jonay Darías

El Plato estrella:

Los fondos, caldos y licuados que el joven Chef consigue en esta propuesta, desmenuzan los conceptos en una ebullición vertiginosa que sublima la esencia del Cochino Negro. Una vieira perfectamente ejecutada en cocción, corona los contrastes que realza las notas de lavanda. Un plato intenso, personal y complejo que posee la condición de anclarse en los archivos de la memoria.

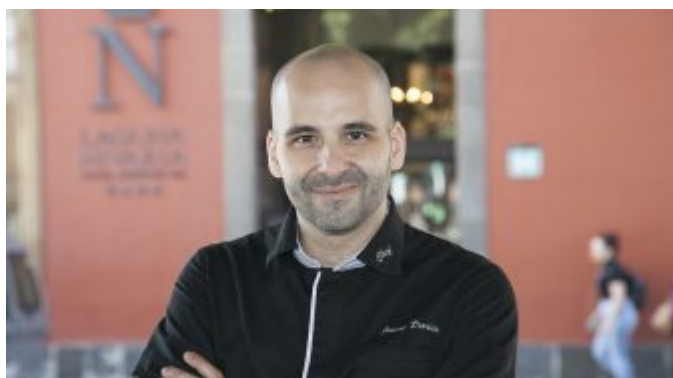
A su alrededor: En una mansión del siglo XVI en el centro histórico de San Cristóbal de la Laguna, declarado patrimonio de la humanidad por la UNESCO; diferentes espacios acogedores: comedor patio o terraza, ponen de manifiesto una oferta gastronómica basada en productos ecológicos cultivados en su propia finca.

El chef: Jonay Darías brilla más que nunca con luz propia, superado su nivel de virtuosismo con ejecuciones que asombran

por su acabado y convicción.

A pesar de su corta edad, consolida poco a poco su afán, ofreciendo propuestas imaginativas que ofrecen en muchos casos, contrastes excitantes y armónicos. Este no es el chef que conocimos; es otro, con otra potencial inspiración y en diferente sintonía artística.

Su atemperada personalidad, sabe alternar propuestas provocativas con recetas más tranquilas, en ocasiones de inspiración local; otras, universales.



Hotel Laguna Nivaria

Chef: Jonay Darías

Dirección: Plaza del Adelantado, 11
San Cristóbal de La Laguna

Información y Reservas: 922 26 42 98

www.facebook.com/hotellagunanivaria



Nº2

Huevo curado con
morcilla, carpaccio
de papada de
cochino negro y
carbonara de berros

Chef Javier Gutiérrez

El Plato estrella:

El 'Huevo curado con morcilla, carpaccio de papada de cochino negro y carbonara de berros'; además de ponerle el listón muy alto de sus compañeros de profesión, marca un antes y un después en la cocina de Javier Gutiérrez. Una carga de esencialidad que proyecta sabores fornidos, succulentos y conocidos. Un plato que se colma de sabiduría sin recurrir a alardes imaginativos, aparece contundente en su segunda posición; llenando la boca con sabores que se van sucediendo en escenas inolvidables que, testifican la honestidad, el saber hacer y la identidad de este cocinero.

A su alrededor: Para disfrutar de la cocina de Javier Gutiérrez en su estilo más urbano e informal, puedes acercarte a Strasse Park (dónde actualmente se desarrolla como Chef Ejecutivo del Grupo). La planta baja, arropada por el Parque García Sanabria, encontrarás un local decorado con 'muy buen gusto' en el que se 'respira', no solo aire limpio, también se respiran los aromas de una buena cocina.

El chef: El Chef Javier Gutiérrez se hace así mismo cómplice de sus conceptos; se permite un alto grado de atrevimiento y arriesga sin miedo en cada una de sus propuestas a la vez que, mantiene siempre un sabio sentido en la cocina de base, demostrando que, más allá de la creatividad y nuevas técnicas, hay presente una cocina que expresa formación, seriedad, conocimiento del producto y las variantes lógicas de una receta. La cocina de Gutiérrez siempre sorprende, seduce y crea adicción. Uno de los hombres fuertes de la gastronomía que, con el tiempo y manteniendo su línea de trabajo, se convertirá en uno de los puntales de la gastronomía de las islas.



Strasse Park

Chef: Javier Gutiérrez

Dirección: Rambla Santa Cruz, García Sanabria
Santa Cruz de Tenerife

Información y Reservas: 922 10 65 82

www.facebook.com/strassepark



El Plato estrella:

Ostras de Acelin, en jugo de yuca o tapioca, pimienta de Java, cítricos y piñones caramelizados, este plato es realmente de mucha envergadura, con aristas de excelencia, la carnosidad de la ostra combinada con todos los demás ingredientes, hace de él, un plato fuera de serie, ese conjunto de cítricos que fueron más allá de un simple chorrito de limón y los piñones caramelizados le dieron un juego gastronómico en boca como pocos platos lo pueden lograr, convirtiendo el simple acto de comer en un verdadero deleite.

A su alrededor: El restaurante La Cúpula en su nueva estación dentro del Hotel Jardines de Nivaria, es realmente, aunque suene a cliché, un restaurante de ensueño, además el enclave en Costa de Adeje, completa un marco de fascinantes encantos y paisajes marinos, que pocos locales pueden ofrecer al mismo tiempo de degustar una cocina como la del Chef Rubén Cabrera.

El Chef: Este chef tinerfeño ha sabido imprimir en su cocina una personalidad diferente, de alta calidad de productos, con

el cuidado y mimos de una alta cocina, llena de conocimientos, técnicas, y lo más importante una sazón justa y repleta de investigación, con un especial toque hacia el uso de las especias; pero si algo hay que resaltar, es el equilibrio en cada uno de sus creaciones gastronómicas, recreando sensaciones en todos nuestros sentidos.



Restaurante La Cúpula

Hotel Jardines de Nivaria

Chef: Rubén Cabrera

Dirección: Playa Fañabé, Calle París, S/N

Costa de Adeje

Información y Reservas: 922 71 33 33

www.facebook.com/RestauranteLaCupula