

Olivia Food & Drinks...Una gran apertura en Puerto de La Cruz

Fotografía: José Garavito

He vuelto.

Porque hay momentos en los que el alma –y el paladar– piden pausa. Silencio. Tiempo para mirar con otros ojos lo que antes parecía rutina. Me alejé un tiempo de las publicaciones. Necesitaba distancia. Perspectiva. Y, sobre todo, autenticidad.

Durante esa pausa, comprendí que muchas de las recomendaciones gastronómicas que nos inundan hoy se han vuelto efímeras, livianas... casi desechables. Una imagen, un “me gusta”, y a otra cosa. Pero la cocina, la verdadera cocina, no se resume en un filtro bonito o en una racha de likes. Se siente, se narra, se honra, tiene historia, raíces y más.

Siempre he creído que el acto de divulgar, de contar o narrar lo que ocurre en un plato o detrás de una barra, la parte íntima de una cocina y su chef, implica una responsabilidad profunda. Si no hay verdad, es mejor callar. Porque a veces, el silencio puede ser la crítica más elocuente.

Para hablar de cocina, hay que conocer a quien la crea. Escuchar su historia, palpar su evolución –o, en ocasiones, su estancamiento– como le suele pasar a cualquier artista y sus musas, pero hay que comprender que detrás de cada

elaboración hay una vida que también se cuece a fuego lento.

Este regreso, sin embargo, me ha sabido a gloria. He encontrado sabores sinceros, propuestas que emocionan... y, sobre todo, el placer de reencontrarme con una de las personas más agradable que he conocido entre fogones: Ángeles Afonso. Cercana, entrañable, y con ese don raro de hacer que una mesa se convierta en hogar.

Olivia Food & Drinks

La nueva propuesta de esta insigne cocinera, que, tras varios años al frente del Restaurante Arístides –un espacio dedicado con [maestría](#) a la cocina del mar–, ahora nos invita a descubrir nuevas historias: las del huerto, la granja y, cómo no, su siempre sugerente parte dulce.



Olivia Food & Drinks

Pero vámonos a los manteles, que es donde realmente empieza esta historia. El menú de apertura de **Olivia Food & Drinks** no solo trajo buenos sabores, sino también excelente compañía en la mesa: una reunión muy gastro con grandes amigos como Francisco Belín, Sergio Lojendio, Antonio (Toño) Armas, Paco

Almagro y Leonor Mederos.

Los primeros bocados llegaron como parte de una bienvenida sutil pero intencionada, pequeños gestos comestibles que, lejos de ser simples aperitivos, contenían ya una declaración de buenos principios.

La esfera de anchoas y piparra fue un estallido de frescura que se desplegó en capas: primero el toque vibrante y vegetal de la piparra, luego la salinidad fina de la anchoa y, por último, ese retrogusto amable que invita a un segundo intento, a una segunda pausa. Fue como abrir una [ventana](#) al norte y que la brisa te rozara la cara.



Esfera de Anchoas y Piparra y pan con Pastel de Cabrcho

Le siguió el acompañante en el mismo plato, “Pan con pastel de

cabracho", presentado con elegancia y memoria de la cocina en miniatura de Arzak. Un clásico del norte reinterpretado, donde la textura untuosa y delicada del pescado daba señales en la parte superior del paladar entrelazándose con sabores inesperados pero acertados: notas ahumadas, casi cárnicas, que evocaban la profundidad de un buen chorizo, quizás aportadas por un fondo ibérico o una emulsión sutilmente trabajada. Fue un bocado pequeño que rompió la linealidad con inteligencia, llevándonos del mar a la tierra sin previo aviso, como un giro de guion bien ejecutado.

Y entonces llegó un plato que hablaba en voz baja, pero con acento isleño: "Ensalada de paisaje de las islas". El nombre ya era una invitación poética, muy identificativa casi un manifiesto, y debo decirlo, el contenido no defraudó.

Frente a la frescura punzante del primer bocado, aquí la propuesta era más sosegada, más terrenal. Se respiraba huerto, tierra húmeda, cosecha cercana. Todo envuelto en una armonía vegetal donde lo crudo y lo trabajado encontraban equilibrio.

El protagonista –sin duda– fue el tomate confitado. No era un ingrediente más, fue el protagonista con un gesto de respeto por el producto: cocinado con la paciencia justa para intensificar su dulzor natural sin perder frescura.



“Ensalada de paisaje de las islas”

El confite, hecho con mano experta, lo elevaba sin maquillarlo. En el conjunto, las hojas verdes aportaban texturas, y alguna que otra flor o brote matizaba el conjunto con toques de amargor o perfume. Era una ensalada, sí, pero también una historia comestible del paisaje rural canario: cuidada, silvestre, y sorprendentemente muy sabrosa.

Y como si la cocina quisiera recordarnos que también hay placer en lo crudo, llegó un tartar de carne sobre crujiente. Visualmente impecable, con ese punto de color rojo vivo que delata frescura, pero también mimo en el corte y en la elección de la pieza.

Servido sobre una base crujiente que no era simple acompañante, sino parte esencial de la experiencia, aportando

textura y contraste con inteligencia.

Un detalle que sorprendió –y que se agradece– fue la ausencia de huevo. Aquí no era necesario: el equilibrio estaba logrado desde otros lugares, con una vinagreta medida y un picado fino de encurtidos que aportaban matices sin robar protagonismo.





Tartar de carne sobre crujiente

La carne, a temperatura perfecta, se dejaba saborear lentamente, como debe ser en un tartar bien pensado. Ni frío anestesiado, ni tibio que incomode: justo en ese punto en el que la grasa se insinúa y el sabor se expresa con toda su verdad y haciéndote pensar ¡que rica es la carne cruda!

Fue un plato que no necesitó alardes para destacar. Bastó la seguridad en la técnica y la claridad en el concepto para lograr el consenso entre todos en la mesa.

Todo este comienzo de menú —y algo más— fue acompañado por una elección brillante tanto para el menú como para el día que estaba haciendo en Puerto de La Cruz: AT Roca Reserva 2022, un espumoso de la familia Clàssic Penedès que acompañó con elegancia sin robar protagonismo. Fresco, con burbuja fina y

bien integrada, y ese fondo de fruta blanca y pan tostado que limpia el paladar sin imponerlo. Un vino que sabe escuchar al plato y complacer al comensal e invita a compartir entre los presentes.



★ AT Roca ★
DE PAISATGE

RESERVA 2022
MÈTODE TRADICIONAL

CLASSIC PENEDES

AGUSTÍ TORELLÓ ROCA SL
SANT SADURNI D'ANCHA - BARCELONA - SPAIN

Esta elección fue una conversación silenciosa entre copa y cocina. La acidez viva del AT Roca equilibró los untuosos del pastel de cabracho, acompañó con respeto al tomate confitado de la ensalada, y potenció –sin cubrirlo– el carácter delicadamente salino del tartar. A veces, el buen vino no se impone: simplemente se alinea, se hace cómplice con el espíritu de lo que se sirve.

Huevos, papas y chorizo: la reinención de un clásico

Uno de los momentos más divertidos y sorprendentes del menú llegó con la interpretación de un plato tan tradicional como los “huevos, papas y chorizo”. En Olivia, esta receta se convierte en una experiencia lúdica y sabrosa: la base crujiente de kikos (maíz tostado) no solo aporta textura, sino que activa la memoria gustativa desde lo sensorial, de hecho, me transportó al extinto pero recordado restaurante el Duende de ese grande la cocina canaria como es el chef Jesús González.



Huevos, papas y chorizo

A nivel visual, la presentación es impecable –como en todo el menú–, recordándonos que el primer bocado siempre entra por los ojos. Un plato lleno de personalidad, muy bien ejecutado, que dejó claro que en esta cocina se respeta la tradición sin miedo a jugar con ella.

Ahora en la mesa un plato que, desde su nombre, ya prometía técnica y sensibilidad: Merluza a baja temperatura sobre pimiento del pilpil y verduras encurtidas. Y sí, el concepto estaba claro y muy bien construido. La armonía entre los elementos –la suavidad de la merluza, la intensidad amable del pimiento, y el contrapunto vibrante del encurtido– funcionaba con inteligencia. Era un plato que hablaba de cocina pensada, meditada.



Merluza a baja temperatura sobre pimiento del pilpil y verduras encurtidas

La merluza llegó en su punto justo de textura, aunque le faltó un pequeño golpe de calor final para alcanzar esa succulencia que hace que el bocado se deshaga en boca. El pilpil, por su parte, tendía más a una emulsión cercana a la mayonesa que al pilpil tradicional, pero eso no le restaba sabor: tenía buena base, era sabroso, aunque quizá necesitaba un poco más de carácter, de esa mezcla que lo hace casi mágico cuando se logra con colágeno y paciencia.

Y, sin embargo, es aquí donde uno recuerda que toda carta en su fase inicial, esos primeros días son importantísimos, una carta es como una partitura que comienza a afinarse con el tiempo, con la repetición, con la escucha del comensal. Este plato está en ese camino, y promete, como casi todo en Olivia, evolucionar.





Antes de pasar al siguiente plato, detengámonos en uno de los grandes momentos de este menú. En esta parte final del recorrido, el maridaje también dio un giro interesante. Primero, con un Ferrera Blanco Seco, un vino canario que aporta estructura y mineralidad, ideal para acompañar el paso intermedio. Y luego, con un compañero que merece mención especial: Habla del Silencio, un tinto de enorme presencia, pero elegante, que encontró el maridaje perfecto con el plato más memorable del menú.

Papada a baja temperatura con pepino encurtido y yogurt de cabra de Lanzarote.

La perfección existe, y en esta ocasión se presentó sobre el plato. La cocción precisa logró que la grasa de la papada se convirtiera en una mantequilla firme, melosa y delicada. El pepino encurtido aportó acidez, el yogurt frescor y el equilibrio fue total: todo acompañaba, nada opacaba. Un plato insigne, de esos que se quedan en la memoria gustativa durante largo tiempo.



Final feliz

Para el final dulce, el maridaje fue un Moscatel Enrique Mendoza, servido a temperatura ideal. Espeso, envolvente, perfecto para abrazar los postres con su dulzor elegante.

Torrija con helado de plátano, cálida, suave y nostálgica, y un cremoso de chocolate blanco con fresas caramelizadas que cerró el menú con una nota alegre y bien ejecutada. Sin excesos. Con lógica y mimo dejando esa sensación de satisfacción completa, agradable de las que te hacen sentir feliz.





Yo lo probé, ahora les toca a Uds. esta nueva apuesta de Ángeles Afonso y su equipo proponen una cocina con identidad, con esos detalles bien cuidados, maridajes inteligentes y un equipo que demuestra oficio y pasión con una atención profesional y muy amena. Es un **restaurante** que, aunque recién comienza su andadura, ya deja claro que hay una visión detrás de cada plato, y eso se nota en la mesa y en el paladar.



Si estás en el norte de Tenerife o planeas visitar Puerto de la Cruz, no dejes de vivir esta experiencia gastronómica.

Olivia Food & Drinks Dirección: Calzada Martiánez, 17, Puerto de la Cruz, Santa Cruz de Tenerife Reservas: 679 76 40 46. Te invito a descubrirlo, saborearlo y hasta el próximo "YoLoProbé".