

Omelet Puerto, un 'Street Food' de mercado que 'se sale'

En Omelet Puerto, desde sus brunch hasta los bocados para la hora del almuerzo y sin dejar atrás a las propuestas que les dan picardía a la vida nocturna; fueron creados con un pensamiento crítico que le da la vuelta de tuerca al 'Fast Food Tradicional'.

No son solo los lugares de moda para comer en Tenerife los que nos convierten en la envidia del mundo gastronómico: es hora de salir a la calle.

La cultura '[street food](#)' de diferentes establecimientos se ha disparado en los últimos años: propuestas desenfadadas y canallas que han comenzado a actuar como caldo de cultivo, introduciendo silenciosamente (y sin que nos demos cuenta) en el mundo de los restaurantes, que empiezan a incluir algunos 'guiños' de comidas informales, en sus elegantes y complejas cartas.

La comida callejera no solo es asequible y cosmopolita: ofrece la oportunidad de apoyar a los emprendedores entusiastas, descubrir nuevas cocinas y tal vez encontrar los grandes nombres del futuro.

En este sentido, Omelet Meeting Point en Santa Úrsula, ha estado jugando a largo plazo en el mundo de los panes.

Con una oferta diferente e innovadora de bocadillos y hamburguesas que mezclan el concepto 'Street Food' de calidad con las recetas tradicionales y el producto de cercanía, antes de hacerse con su segundo establecimiento Omelet Puerto en

Puerto de la Cruz.



Y es que es justo en la ciudad portuense conocida por sus playas de arena volcánica oscura y el inmenso zoo Loro Parque; donde Omelet juega en otra liga.

Sus propuestas que nos invitan a hacer un recorrido por diferentes conceptos de la cocina Street Food del mundo; están cargadas de sabor, contraste y un equilibrio que definitivamente engancha.

Los placeres culposos no tienen por qué estar hechos de carne y pan, así lo pone de manifiesto Omelet Puerto de la Cruz; que a ha contado con el asesoramiento del [Chef Pau Bermejo](#) para la creación de una carta a la que no le sobra nada.

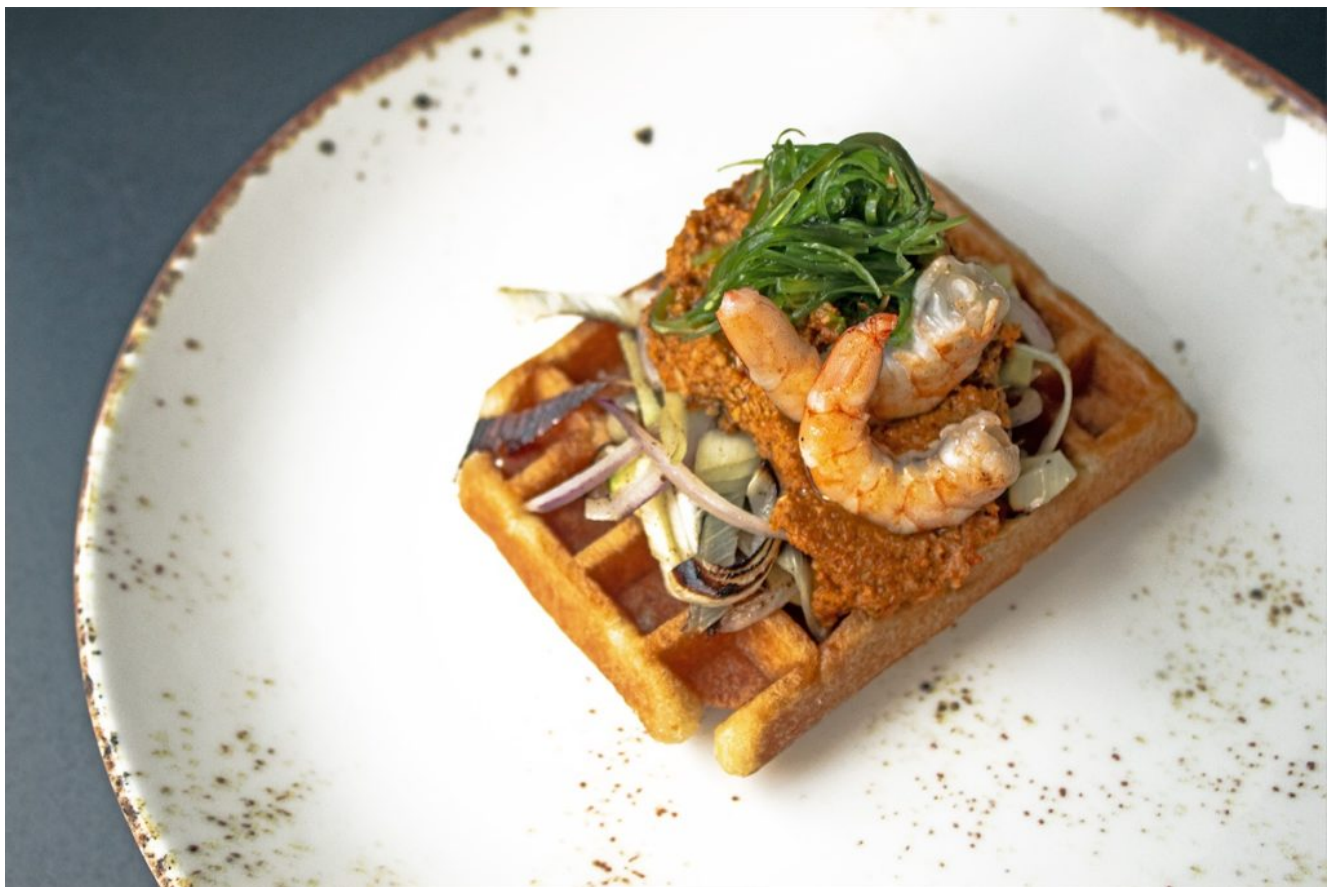
Desde sus brunch hasta los bocados para la hora del almuerzo y sin dejar atrás a las propuestas que les dan dan picardía a la vida nocturna; fueron creados con un pensamiento crítico que

le da la vuelta de tuerca al 'Fast Food Tradicional'.

Omelet Puerto, un Street Food de Mercado







Y una vuelta de tuerca es precisamente lo que él Chef Bermejo e Isaura quisieron plasmar, cambiar ese pensamiento de 'mala

alimentación' unido a la comida rápida.

'El primer concepto que tenemos en Omelet es que todo producto tiene que ser fresco, es una cocina casual, una cocina de mercado, donde las papas se pelan y se fríen al momento', nos comenta el chef Pau bermejo.











Así nace en Omelet Puerto la recuperación de una receta muy tradicional en Canarias, la de arrugar las papas para luego guardarlas y freírlas.

‘Este concepto de papas arrugadas fritas la hemos introducido para la elaboración de diferentes propuestas de la carta como las papas ranchera o las bravas’, añade el chef.

En cuanto al concepto, el chef nos comenta ‘hemos querido hacer un recorrido al mejor estilo street food de mercado, un mestizaje de culturas’.

Por su parte, para Isaura Pacheco, la alma mater de Omelet, lo que primaba era hacer una carta diferente a Omelet Santa Úrsula, pero sin perder la filosofía con la que vienen trabajando hasta ahora.

Entre un Brunch y un Breackfast





Con ese amplio mestizaje de culturas con el que cuenta una

ciudad cosmopolita como el Puerto de la Cruz, el Chef tenía claro apostar por 2 conceptos para el desayuno.

‘Le hemos dado importancia, cuidado y separado los conceptos del brunch y Breackfast, para que se puedan disfrutarse en su forma mas original’.

En Brunch, para una desayuno tardío, ofrecen 3 propuestas diferentes: Vital, Nórdico y Canario. En Breackfast, para un desayuno completo, podrás elegir entre el francés, el italiano, el balcánico y el canario.

El Plato Estrella del Chef





Para el Chef, enamorado de cada uno de los platos de esta carta, definitivamente siente una especial fascinación por los waffles, un concepto que aunque arriesgado por su combinación insólita de sabores, se ha ganado 'a pulso' los aplausos de todo el que los prueba.

'Un buen día y dentro de la locura del cocinero me hice un

‘pollo tika’ en casa y lo monté sobre un wafle común. ¡Estaba increíble!’

‘Fue una receta que quería probar introducir desde hace mucho tiempo sin éxito, debo reconocer que era difícil de encajar en el público’.

‘Mi último viaje a Tenerife para apoyar a Isaura en la creación de la carta de Omelet, coincidió con el lanzamiento de un wafle salado de Foster Hollywood y me dije ¡este el momento!’.

Por último, Pau reconoce que como asesor ‘es fácil trabajar y mantener el concepto inicial de una carta cuando logras hacer equipo, y en este sentido, Isaura ha logrado un engranaje increíble en Omelet. Siente pasión por lo que hace y está enamorada de su carta. Además, cuando creamos o hacemos un cambio, siempre le aporta a mis ideas una ‘dosis de realidad’, le pone orden a mis locuras de cocinero y siempre en cada una de las recetas le añade ese guiño muy personal y muy Omelet’.

Este espacio que, definitivamente no tiene sustituto, está abierto de martes a domingo. Los Brunch, exclusivos bajo reserva, se sirven los sábados y domingos.

¿Nuestros favoritos?

El wafle chili crab que propone un viaje a Singapur con unos matices exóticos increíbles. El cachopo canario con pan cristal, cachopo de cochino negro, almogrote, mermelada de higos y mayonesa de mojo picón.

No debes dejar de probar: el bao de pollo tikka agridulce, los noddles, las Omelet a la minute y las hamburguesas gourmet ahumadas en madera de almendro servidas con papas deluxe canarias.

¿Donde?

Horario: martes a domingo de 09:00 a 23:00