

Probando Enyesque

Valoración: 6/10 ☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Criticar, criticar, criticar... este artículo me lo he pensado y discutido con compañeros y colegas que nos desenvolvemos todos los días en el sector de la gastronomía.

Siempre me resulta un poco inaudito las maneras que algunos cocineros nos han pedido, nos han criticado, nos han solicitado o comentado, que durante estos ya más de 10 años de continua labor por el sector, no saquemos “la posible” parte negativa de eventos, proyectos o restaurantes que visitamos.

Primero, no lo hacemos porque Canarias es un espacio pequeño y tiene un sector gastronómico joven, luchando por hacerse un puesto en este mundo culinario español y no creemos que la crítica dura y pura, al mejor estilo del precursor de los críticos, Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière; sea lo más conveniente y, mucho menos en un momento vital para hacer cimientos en un sector tan importante para un archipiélago que, vive como parte fundamental del turismo.

Además, siempre me ha parecido mucho más difícil impulsar, crear, hacer, arriesgar, dar oportunidades a jóvenes que, les resalte su pasión por la gastronomía en general, al igual que a los no tan jóvenes y hasta a los más experimentados.

Pero como todo en la vida, el medio brinda más oportunidad de lograr un equilibrio y equidad, así que, esta vez voy a narrar algunos puntos específicos de la visita que hice junto con Leonor Mederos al novel restaurante, en esta nueva etapa de Canariasgourmet! y con quien estaré visitando todos los nuevos restaurantes que en lo que va de año han abierto sus puertas, todos a la carrera de hacerse una cartera de buenos comensales, lo que me lleva a pensar lo importante que es dinamizar la gastronomía, para que día a día ese contingente de posibles clientes crezcan y tomen el gusto de salir a probar la restauración de su entorno, principio básico “Si no sembramos, no recogemos cosecha”.

La visita de la cual me haré cargo, es al nuevo restaurante de Luis González y Mingo Pérez, Enyesque.

Lo primero que tengo que destacar es el buen gusto con se diseñó y se reestructuró el local, detalles de mucha creatividad, colores claros, los cuales han logrado una atmósfera de tranquilidad, con una buena iluminación natural, detalles muy agradables para una primera impresión del local.



Imagen del general del restaurante

Luego de dar nuestros nombres para ratificar nuestra reserva, saludamos a esos dos cocineros que han dado ese paso tan difícil de hacerse empresarios de la restauración.

Tengo que acotar que conocí la cocina de Luis González en el Restaurante Tinguaro, ubicado en inmediaciones de un hotel de la ciudad de Puerto La Cruz hace ya unos cuantos años.

La cocina de Luis ha sido para mí, una de las que te colman de

sabores consistentes, bien firmes en todas sus propuestas, salsas intensas, sabores y aromas, con un manejo en las de carnes para decir..."clase aparte"; sabores bien marcados, regios, un dominio sobre el cochino negro canario, impresionante.

Y esta es la primera diferencia que les comentaré, los platos del Enyesque los sentí temerosos de mostrarse, de arriesgar "ojo", muy bien logrados, por favor no nos confundamos, una cocina correcta en todos los sentidos, pero sé que Luis tiene mucho más que ofrecer.

La cocina de Mingo, debo reconocerlo, es una gran desconocida para mi, así tomaré este "YoLoProbé" como una primera experiencia.



Almogrote de gofio

Debo comentar todo, desde el comienzo, lo primero que llega a la mesa, luego de algún pequeño debate entre los camareros de que sí o no retirar los platos de servicio y, algunos detalles

más...fue un “Almogrote de Gofio”, señores, simplemente de vicio, rico no, lo siguiente.



Ensalada de Tomates ecológicos, queso, cebolla roja, aguacate, chochos, berros y vinagre macho reducido

Un plato que no podíamos dejar de pedir fue la “Ensalada de Tomates ecológicos, queso, cebolla roja, aguacate, chochos, berros y vinagre macho reducido”, nos habían hablado muy bien de él y, realmente lo estuvo, eso sí, esperé más contrastes con el queso, ya que el dulzor y frescor del tomate (para mí de una calidad extraordinaria en cuanto a genero se refiere), la combinación de ingredientes me pidió más juego con ese buen pedazo de queso, el cual, tengo entendido está especialmente hecho para el restaurante, razón por la que esperé que fuera el queso el que marcara la potencia y el contraste con el paladar... un buen plato en general.



Croquetas cremosas de gambas

Las “Croquetas cremosas de gambas” muy bien logradas, realmente cremosas y un detalle que me gustó mucho, fue lo crujiente de la parte externa de la croqueta, una cocción perfecta y de un sabor sutil del crustáceo.



Atún ahumado, tartar de tomates sureños y helado de aguacate
En el próximo plato sí que nos vamos a encontrar sabores, texturas, temperaturas y combinaciones muy sugerentes, “Atún ahumado, tartar de tomates sureños y helado de aguacate”. Comencemos con el género principal; el atún, ahumado con muy buen gusto, además de un buen corte del mismo, lo cual lo vemos en la forma que se deshace en el paladar; pero volviendo a lo ahumado del atún, fue equilibrado aportando ese toque que se nos cuela a la parte nasal y al mismo tiempo regresa nuestros sentidos a la boca con el resto de texturas y sabores, el tomate se dejó sentir muy fresco, pero el helado de aguacate brindó ese intermedio entre género y género y que a la vez te logra divertir, muy bueno y muy recomendable.



Cochino Negro a la coreana, ketchup de tomates cagones con hojas de macis

No podíamos dejar de probar algo de carne estando Luis González en cocina, así que nos pedimos el "Cochino Negro a la

coreana, kétchup de tomates cagones con hojas de macis” bien, aquí hay un conglomerado de géneros y cocciones, técnicas que nos alejó de un concepto de “Gastroguachinche” y que, como el resto de la carta (al momento de nuestra visita), solo encontramos algunos matices y productos del recetario tradicional; punto que es de respetar, pero tras la promoción en las redes sociales, fuimos al encuentro con un concepto en que la cocina canaria evolucionada o transformada parecía ser la promesa principal... para mi, es un restaurante de fusión con toques de autor y algunos guiños de canariedad, sobre todo en los productos del entorno, esto lo comento a manera de consejo, ya que enviar señas que no concuerdan con la promesa final, no es bueno, sobre todo en un comienzo, el cual ha sido con tanto esfuerzo y cariño para que viera la luz Enyesque.

Pero volviendo al plato, deja ver la coina de fondo y técnicas de un cocinero profesional bien formado. Muy bien empanizado, un kétchup de tomate cagón del norte de Tenerife con matices de la hoja de macis agradable al paladar con cierto toque de acidez que aporta de manera correcta a la salsa, y me dio la impresión de sentir un poco al tomate como hilo conductor de la carta; pero en cuanto al sabor del cochino negro como genero principal, le falto presencia en el paladar, no lo sé, será que vengo de comer mucho cochino negro en estos días de festival y esperé más intensidad.

Pero como todos los demás platos, bien ejecutados, correctos en su preparación y elaboración; una cocina cuidada, de la cual estoy seguro que madurará de manera correcta y exitosa.

En el apartado de sala, se necesitan mejoras y lograr que el mismo brinde la sensación de seguridad a través de la atención, eso si, sumamente amables.



Flan de batata amarilla con espuma de queso de cabra, miel de monte e higo

Para terminar, un postre muy especial y, le doy las gracias a Luis González ya que no estaba en carta y era justo antes de ir a París a presentarse con este postre emblemático si se quiere, “Flan de batata amarilla con espuma de queso de cabra, miel de monte e higo” esto realmente estuvo del diez, lleno de buenos sabores, suavidad en su punto para un flan, aunque lo probé sin el higo que seguro debe haberle aportado un dulzor de fruta característico contra el sabor de la batata amarilla, pero me dejó una idea clara del postre en todo su esplendor y ha debido ser simplemente excelente, así que los franceses habrán pasado una excelente velada, con la cocina de estos dos cocineros canarios.

Por nuestra parte, creemos precisa otra visita en el cambio de carta. Hasta el próximo YoLoProbé.

Información

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

Horario: lunes y martes 13:00–23:00 | jueves, viernes y sábado 13:00–23:00 | domingo 13:00-17:00 (cierra los miércoles)

Reservas: +34 922 33 75 61