

# Restaurante Gastrobar'

## 'Brazomar

**Amigos Canarios del Buen Comer**

**Texto:** Antonio Pérez Viera

**Fotos:** José Antonio Melián

El pasado sábado 25 de noviembre, '35 Amigos Canarios del Buen Comer', realizamos nuestra quincuagésima tercera (53ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido [Brazomar Gastrobar](#), situado en Santa Cruz de Tenerife, Calle Porlier, Nº 21 (Paralela a la Rambla Pulido y cerca de la Plaza Weyler).



Amigos Canarios del Buen Comer

'Brazomar Gastrobar' es un magnífico restaurante abierto en junio de 2016 con la voluntad de sorprender a los amantes del buen comer de Tenerife con una cocina de estilo propio, que utiliza todo tipo productos de mercado de primera calidad, con especial vocación por los frescos de mar que, tratan con mucho

cariño y respeto.

Es un restaurante ideal para comidas de trabajo, para grupos o para una cenita romántica. Se presta al picoteo y cuenta con una espléndida bodega con referencias de las principales Denominaciones de Origen de Canarias y el resto de España.

Las especialidades de la casa son: las empanadillas de carrillera ibérica, el risotto de rabo de toro, el lagartillo ibérico, el tataki de atún, los chipirones en su tinta, las rabas de calamar y mariscos de temporada.

Es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana. El precio medio oscila en torno a los 20 euros por persona y cierra los domingos por la noche y los lunes.



Su propietario Julián de las Heras, es un veterano del mundo de la restauración que, desde 1984, ha regentado con mucho éxito diferentes establecimientos, especialmente en Madrid, que ha sabido rodearse de buenos profesionales tanto de cocina como de sala, con los que ganarse el favor de su amplia clientela.

En la cocina, Clara Torres, es otra gran profesional que ha pasado toda su vida entre fogones en Sevilla, en El Hierro y Tenerife, tratando con mucho mimo los delicados productos con los que trabaja, con lo que consigue hacer las delicias de sus clientes.

Y en la sala José Padrón, muy conocido en Santa Cruz por haber prestado sus servicios en restaurantes de reconocido prestigio como “El Coto de Antonio” o “Clavijo 38”, es un profesional de primera línea que con su buen hacer, consigue que sus clientes se sientan tan cómodos como en su propia casa.

La bienvenida nos la dio Julián de las Heras, manifestando la satisfacción que le producía nuestra visita y agradeciendo la deferencia que habíamos tenido, los [Amigos Canarios del Buen Comer](#), al elegir su Restaurante Brazomar Gastromar para llevar a cabo una de nuestras actividades, y exponiéndonos detalladamente su trayectoria profesional y la de su establecimiento, así como una minuciosa descripción de cada uno de los platos y los vinos elegidos para la ocasión, lo que desencadenó un efusivo aplauso de todos los asistentes.



A medida que, los 35 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, no exenta de un animado pero riguroso debate, 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:



Ensalada de salmón y queso de cabra



Virutas de foie de pato con mermelada de frambuesas



Empanadillas de carrilera ibérica



Tataki de atún wasabi y salsa teriyaki



Corazones de alcachofas salteadas con jamón



Chipirones en su tinta



Lagartillo ibérico de bellota (entrecoastillar)



### Tiramisú casero

Los puntos sujetos a votación fueron: la situación del restaurante, las instalaciones, el servicio, el menú elegido y el vino.

La evaluación de los distintos parámetros resultó ser un 8,21 sobre 10, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

## Información y Reservas

**Teléfono:** 922 065 110

**E-mail:**

[julher@hotmail.com](mailto:julher@hotmail.com)

**Web:** <https://www.brazomar.com>