

# Restaurante “Esencias Café”

**Por: Amigos Canarios del Buen Comer**

**Fotografía: José Antonio Melián**

El pasado sábado, 26 de enero de 2019, **“28 Amigos Canarios del Buen Comer”**, realizamos nuestra sexagésima tercera (63ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido **“Esencias Café”**, que está situado en Santa Úrsula, en la Calle Chapatal, 55.

**“Esencias Café”** es el restaurante de moda en la zona norte de Tenerife. Pequeño, luminoso, limpio como los chorros del oro y muy bien situado, que en los dos años que lleva abierto ha sabido ganarse un enorme prestigio entre los amantes del buen comer, atraídos por los extraordinarios menús diarios que ofrecen a un precio muy asequible, con ingredientes tradicionales de gran calidad, elaborados íntegramente en sus fogones aplicando las más actuales tecnologías y con un servicio francamente excepcional.

Es un restaurante ideal para una comida diferente, en pareja, en familia o de trabajo. Es un establecimiento gastronómico camaleónico, que por las mañanas funciona como cafetería o con servicios de “brunch”, a partir de las 12:30 se transforma en restaurante con el mencionado menú diario y por las tardes y noches imparten cursos o talleres, así como ofrecen servicios de “catering” para bodas y todo tipo de eventos.

Sus propietarios **Manuel Berriel y Esther Farrais**, chef y jefe de sala, respectivamente, son dos grandes profesionales muy reconocidos en el mundo de restauración que han conseguido situar a Esencias Café en un punto de referencia entre los mejores restaurantes del norte de Tenerife.

**Manuel Berriel** estudió en el I.P. Virgen de la Candelaria donde obtuvo el título de Especialista de Cocina FP2, inició su andadura profesional en el sector de la pastelería, pero

atraído por los fogones, fue cocinero de hoteles, como el Punta del Rey o el Semíramis, jefe de partida en Sánchez Bacallado y jefe de cocina en el Restaurante La Casa del Vino. Su espíritu de superación profesional lo llevó a moverse entre Estrellas Michelin, como los restaurantes Martín Berazategui y Zubiroa en Guipúzcoa, así como en el Restaurante PIC en Valence-Lyon (Francia), en calidad de cocinero. De vuelta a Tenerife trabajó en varios restaurantes de reconocido prestigio y en hoteles como Las Águilas o El Abama. Su amor por la cocina le ha motivado a compartir sus conocimientos impartiendo gran cantidad de cursos.

En el equipo de cocina cabe destacar la pericia de **Manolo Cabrera**, mano derecha de Manuel Berriel, otro gran profesional con dilatada experiencia entre fogones, enamorado de su trabajo que trata con mucho cariño las recetas de la casa, con la única finalidad de hacer las delicias de su clientela.

**Esther Farrais**, esposa de **Manuel Berriel**, es el alma de la sala, con amplia experiencia en el mundo de restauración, es perfecta conocedora de todo lo que se cuece en la cocina, aporta al restaurante un toque personal y muy cercano, muy valorado por sus clientes, que desde la primera visita se sienten como en su propia casa, valor añadido que se refleja en que el establecimiento esté siempre lleno.

La bienvenida nos la dio **Manuel Berriel**, acompañado de su esposa **Esther Farrais** y de **Manolo Cabrera**, manifestando la ilusión que le hacía nuestra visita y agradeciendo la deferencia que habíamos tenido, los **Amigos Canarios del Buen Comer**, al elegir, su **Restaurante Esencias Café** para llevar a nuestra primera actividad de 2019, y exponiéndonos detalladamente la trayectoria del establecimiento, su forma de trabajar los productos, el cariño que vuelcan en lo que hacen, el tiempo que le dedican a diseñar nuevas recetas, etc. para terminar una detallada descripción de cada uno de los platos y los vinos elegidos para la ocasión, lo que propició un efusivo aplauso de todos los asistentes.

A medida que los **28 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:



Carpaccio de langostinos, vinagreta de lemongrass y su coral con brotes de rábano



Ensaladita de atún escabechado en casa, hojaldrado de semillas, algas wacame, sésamo y vinagreta de frutas



Bacalao confitado, escacho de batatas y miel con fritadita de trío de pimientos con brotes



Secreto de cochino negro  
con polenta de boletus y  
salsa de soja canaria



Todo chocolate y fresas marinadas

Acompañado de Vino blanco seco Lealtanza D.O. Rioja o Vino  
tinto Fuente Espina D.O. Ribera del Duero. Los puntos sujetos

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

**La nota media** de los distintos parámetros resultó ser un **9,46 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.