

# Restaurante “Fina Estampa”

Por: **Antonio Pérez Viera**

Fotos: **José Antonio Melián.**

**“Fina Estampa”** es un restaurante muy tranquilo y con mucho encanto de cocina tradicional peruana, abierto hace cuatro años, que está causando auténtico furor, entre los amantes del buen comer que buscan la variedad, la calidad y el original sabor de sus platos, que entran por los ojos y estimulan los sentidos. El excelente, cercano y familiar trato del personal de sala, que se vuelca intentando que sus clientes se sientan a gusto y como en su propia casa, así como la magnífica relación calidad-precio, cierran el círculo y son el secreto de su tremendo éxito.

La lograda decoración del comedor, con motivos de mucho colorido, que reflejan los signos de identidad de El Perú, hace que sus clientes se sientan en el citado país desde el primer momento.

Es un restaurante ideal para una comida diferente, en pareja, en familia o de trabajo. El precio medio oscila entre 28 y 30 euros por persona.

Cierra los domingos por la noche, los lunes y los martes.



Sus propietarios **Eduardo Villena Vargas-Prada** en la sala y **Beltrán Huidobro Carhuachín**, entre fogones, son dos grandes profesionales, con mucho encanto personal que han conseguido que Fina Estampa se convierta en un restaurante muy demandado en La Laguna.

**Eduardo Villena**, peruano de nacimiento, está afincado en Tenerife desde hace 34 años, parte de los cuales trabajó como representante de cerveza inglesa, hasta que decidió, junto a su socio Beltrán, traernos un trozo de su querido Perú.

Y **Beltrán Huidobro**, también peruano, que vive en nuestra isla desde 2004, ha trabajado en varios restaurantes del sur, hasta que consiguió abrir las puertas de Fina Estampa, y a través de sus fogones conquistar el sabor de los canarios con lo mejor de la gastronomía tradicional peruana.

La bienvenida nos la dio **Beltrán Huidobro** manifestando la

tremenda ilusión que le hacía nuestra visita y agradeciendo la deferencia que habíamos tenido, los **Amigos Canarios del Buen Comer**, al elegir, su **Restaurante Fina Estampa** para llevar a cabo nuestra segunda visita de 2019, y exponiéndonos con mucha pasión la trayectoria del establecimiento, los productos y la laboriosa preparación de los platos incluidos en el menú, pero sobre todo, supo transmitir el amor y la pasión que depositan a diario en la elaboración de sus originales propuestas culinarias.



A medida que los **32 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:



Ceviche.



Causas limeñas.



Ají de gallina.



Arroz chaufa.



Lomo saltado



Pie de limón



Suspiro a la limeña.

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 **9,25 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.