

Restaurante “La Casa de Mi Abuela”

Por: Antonio Pérez Viera – Amigos Canarios del Buen Comer

Fotos: José Antonio Melián

La Casa de Mi Abuela es un restaurante familiar y acogedor, que abrió sus puertas en 2012, con la actual dirección, aunque anteriormente se le conocía como “Casa de la Viuda”. Está configurado interiormente como una casa del estilo de la zona, con distintas habitaciones y con la cocina abierta a la vista, limpia como los chorros del oro y de la que los comensales valoran mucho la forma de trabajar en los fogones.

Cuidan mucho la presentación de los platos, lo que propicia que los clientes utilicen sus cámaras fotográficas para inmortalizar tan bonitos momentos.

Es un restaurante ideal para una comida o cena romántica y aunque no es muy grande, es propio para grupos o comidas de trabajo. Dispone de aparcamiento en la trasera del restaurante.

Dispone de una variada bodega, con referencias de La Rioja, de Ribera del Duero, de Somontano, de Verdejo y comarcales canarios, en especial de la zona de Tegueste.



Su propietaria **María Luz Gómez**, atiende personalmente la sala y controla apasionadamente todo lo que se cuece en la cocina. Con su gran saber hacer y estar, y con su trato muy cercano, transmite mucha confianza a sus clientes lo que propicia que se sientan tan cómodos como en su propia casa.

Y al frente de los fogones **Keilly Yuleika Pájaro Galíndez** es una gran profesional, que cuenta con una amplia experiencia en el sector de la restauración. Es un auténtico espectáculo ver su forma de moverse al frente de cocina, lo que aporta un plus de tranquilidad a los clientes del establecimiento, a la hora de deleitar sus exquisitas y bien presentadas creaciones.

La bienvenida nos la dio **María Luz Gómez**, agradeciendo la gentileza que habíamos tenido, los **Amigos Canarios del Buen Comer**, al elegir el restaurante para realizar una de nuestras actividades y nos explicó, con la amabilidad que la

caracteriza, la filosofía del establecimiento, que calificó de cocina tradicional fusionada, y que utiliza mayoritariamente productos de gran calidad de la propia zona.

Y como de costumbre, a medida que íbamos degustando los distintos platos, cada uno de los **39 Amigos Canarios del Buen Comer**, daba su opinión y asignaba 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 elegido para la degustación fue:



Ensalada de rulo de cabra



Ropa vieja de pulpo



Gambas crujientes con albahaca



Milhojas de berenjenas con bacalao y miel de palma



Solomillo con salsa de castañas e higos, verdura y papas



Mousse de gofio con miel de palma

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 **8,85 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.