

Restaurante “La Casa del Vino”

Por: Antonio Pérez Viera

Fotografía: José Antonio Melián

“La Casa del Vino” es un restaurante especializado en cocina canaria tradicional y creativa que utiliza los mejores productos de mercado y que ofrece una generosa y original carta que propicia que apetezca visitarlo habitualmente, en la seguridad de disfrutar de lo lindo en un marco excepcional y en un ambiente acogedor.

La filosofía del restaurante es poner en práctica un nuevo concepto basado en una experiencia gastronómica para compartir, que tiene muy en cuenta las raíces de la cocina canaria con propuestas tradicionales y creativas. Tanto en el restaurante como en la zona tasca y terraza se puede disfrutar de los mejores vinos de Tenerife con más de 40 referencias y 15 variedades por copas, y una amplia carta de cafetería y pastelería en la renovada terraza panorámica con vistas del Teide, así como en el novedoso “Rincón de las Agüitas Guisadas”. Como complemento ofrecen también un área infantil para los más pequeños.



El restaurante **La Casa del Vino** ofrece, además, varios espacios para la celebración de eventos y banquetes de todo tipo (empresariales, bodas, comuniones, etc.) y dispone de una bodega con gran cantidad de referencias de vino de Tenerife.

Cierra los lunes y el precio medio es de 25 euros por persona.

Antonio Díaz Cazorla, propietario de **Pastelería Díaz, S.L.**, que desde diciembre de 2013 explota el emblemático restaurante de **La Casa del Vino**, es empresario ejemplar y un extraordinario profesional de la pastelería y del catering, irrumpiendo con mucho éxito en el apasionante mundo de la gastronomía.

Al frente de los fogones, **Rubén Hernández Francisco**, un magnífico y reconocido profesional, formado en el IES San Marcos, en Icod de los Vinos, ha prestado sus servicios en varios restaurantes de la isla, entre los que cabe destacar el

restaurante El Patio en Puerto de la Cruz y el Museo en Santa Cruz, y en muy poco tiempo ha adquirido un altísimo nivel en el mundo de la restauración, con lo que consigue hacer las delicias de los clientes de **La Casa del Vino**.

Y al frente de la sala, **Juan Carlos Sosa Padilla**, experto sumiller, con varios cursos superiores de viticultura y de cata a sus espaldas, que después de pasar por varios restaurantes de la isla, lleva cuatro años en La Casa del Vino, aportando un toque muy personal en sala, vínculo fundamental entre la rica cocina y el gusto personal de los clientes.

La bienvenida nos la dio **Antonio Díaz Cazorla**, en representación de **Pastelería Díaz, S.L.** concesionaria del restaurante, quién tras dar la bienvenida a todos los asistentes, explicó las líneas maestras de su proyecto gastronómico ofreciendo un carta muy sugerente con una buena relación calidad-precio, con especial cuidado de la calidad y del servicio, para terminar cediendo la palabra al **Juan Carlos Sosa**, quién explicó con todo lujo de detalle las cualidades y características de los dos vinos incluidos en el menú, dejando la explicación de cada plato para el momento de su servicio en mesa.

A medida de que los **42 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:



Croqueta de setas y berenjena asada con chutney de peras y Tosta de salmón y aguacate con salsa de yogurt al cilantro



Ensalada tibía de queso de cabra en costra de millo con cítricos



Atún a la plancha con puré de zanahorias y salsa agri dulce



Presa ibérica sobre escacho de papas y manises con salsa de flor sauco



Surtido de postres



Antonio Díaz Cazorla recibiendo su puntuación
El maridaje:



Bodegas Ferrera



Bodegas Insulares

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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,35 sobre 10**, lo que le ha situado en el restaurante mejor valorado entre los visitados este año por los **Amigos Canarios del Buen Comer**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.