

Amigos Canarios del Buen Comer en el “Restaurante Las Chozas”

Por: **Antonio Viera** Fotos: **José Antonio Melián**

El **Restaurante Las Chozas** abrió sus puertas en 1980 de la mano de los hermanos Peter y Carlos Allgayer, alemanes de origen, y Renate esposa de Peter, con una carta de platos representativos de la gastronomía alemana y andaluza, para muy pronto convertirse en un restaurante de mucho prestigio en Tenerife, muy demandado por los amantes del buen comer.



Restaurante Las Chozas

En la actualidad el **Restaurante Las Chozas**, está regentado por **Laura Allgayer** y su cuñado **Cristo Bencomo**, quienes conservan las líneas maestras de las cartas originales, con toques de creatividad y con nuevas propuestas, con los que han

conseguido mantener muy alto el listón dejado por sus fundadores, y por lo que disponen de una fiel, pero exigente clientela, que demandan sus singulares propuestas gastronómicas, en un ambiente familiar, tranquilo y acogedor, con un excelente servicio basado en una atención muy personalizada.



Restaurante Las Chozas, está regentado por Laura Allgayer y su cuñado Cristo Bencomo

Sus platos más demandados

son las carnes, en especial el chateaubriand, las carnes premium, la casquería, los caracoles, los pescados y los encurtidos, entre otros.

El Restaurante Las Chozas dispone de una variada bodega con referencias tanto de vinos canarios como de las principales denominaciones de origen del resto de España.

Al frente de los fogones, **Laura Allgayer**, es una excelente profesional de la restauración con

una

experiencia de más de 20 años, que le encanta hacer disfrutar a sus clientes, no sólo con el recetario heredado de sus antecesores en el restaurante, sino con creaciones de su propia cosecha, con productos de gran calidad tratados con mucho mimo.

Y al frente

de la sala, **Cristo**

Bencomo, es otro gran

profesional que ha irrumpido en el mundo de la restauración con auténtico

entusiasmo e ilusión, que, en su diario quehacer, 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.

La bienvenida nos la dio **Cristo**, con unas emotivas palabras con las que nos contó la evolución histórica del restaurante, la sucesión generacional, así como la satisfacción que sentían por

la presencia de los **Amigos Canarios del Buen Comer** en su establecimiento, para

llevar a cabo nuestra segunda visita de 2020, y una detallada explicación de cada

uno de los platos que íbamos a degustar, para concluir con el deseo de que disfrutáramos mucho del menú propuesto.

A medida que los **28 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando

cada uno de los platos y del vino, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota,

cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, 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 arenques
- Volovanes ragú de pollo con alcaparras y champiñones
- Bacalao y gambas en salsa Taiwán
- Medallones de solomillo de cerdo con salsa de grosellas
- Strudel de manzana con helado de vainilla









Los puntos sujetos a votación fueron: Las instalaciones, el servicio y el menú elegido. **La nota media** de los distintos parámetros resultó ser un **9,35 sobre 10**, lo que justifica que

sea un establecimiento muy recomendable para visitar. Los puntos sujetos a votación fueron: Las instalaciones, el servicio y el menú elegido.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,35 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.