

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Mar y Magma”

El Restaurante Mar y Magma es un establecimiento que abrió sus puertas en 2018

de la mano de **Oliver Álvarez**, también propietario del Restaurante La Casona del Vino, situado en la Carretera General del Sur, Nº 44,

también en Candelaria, que los **Amigos Canarios del Buen Comer** visitamos en 2016 y al que

le concedimos una muy buena calificación. **Mar y Magma** fue concebido para ofrecer una

cocina inspirada en la calidad de La Casona del Vino, incorporando novedosas

propuestas con elaboración y presentación inmejorables, que despiertan gran

interés entre su numerosa clientela, en una ubicación privilegiada frente al

mar, en primera línea de playa y con clima de auténtico verano casi todo el año,

todo ello aderezado con un servicio excelente

La especialidad de la casa, entre otras, son

los arroces y en especial el arroz meloso de pato y setas, con el que obtuvieron

el 4º puesto entre los 600 restaurantes que participaron en el Concurso de los Mejores

Arroces 2019, celebrado el pasado seis de noviembre en Murcia.

El precio medio por persona oscila en torno a los 25 euros.

El restaurante abre todos los días en horario ininterrumpido de 13:00 a 23:00 horas y es recomendable hacer reserva,

especialmente los fines de semana.



El propietario Oliver Álvarez Antonio Pérez Viera de Amigos Canarios del Buen Comer

Su propietario **Oliver**

Álvarez, es un gran profesional de la restauración con amplia experiencia en

la gerencia de varios restaurantes y presidente, además, de la Asociación de

Empresarios de Candelaria (AECAN). En su ADN tiene grabado a fuego el convencimiento

de que en sus restaurantes sea fundamental la gastronomía de calidad, lo que incluye buenas

instalaciones, calidad y seguridad alimentaria, servicio exquisito, así como respeto

y colaboración con el productor local.

Al frente de los fogones, **Marinet Cabezas**, cubana

de origen y española de corazón, junto al excelente equipo de cocina, ha sabido volcar en los platos su experiencia, su cariño y su torrente de energía, una de las claves del éxito del establecimiento.

Y al frente

de la sala, **Carmen**

Rivero, venezolana

de origen y española de adopción, es una gran profesional que, con su buen hacer, y con un perfecto conocimiento de todo lo que se cuece en la cocina, consigue que sus clientes, aciertan en la elección de las mejores propuestas de la carta y que se sientan tan cómodos como en su propia casa.

La bienvenida nos la dio **Oliver Álvarez**, manifestando su satisfacción por la visita de los **Amigos Canarios del Buen Comer** a su restaurante, para llevar a cabo nuestra décima y última visita de 2019, explicando la evolución de su proyecto, la filosofía del restaurante y la descripción de los platos que formaban parte del menú elegido, para concluir deseándonos que disfrutáramos mucho de sus propuestas.

A medida que los **33 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, 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 cogollos con ventresca de atún



Timbal de bacalao y batata



Revuelto de champiñones y langostinos



Solomillo de cerdo salteado y encebollado



Arroz meloso de pato y setas



■ Copa de yogur, mango y fresas



Vino blanco seco Brumas de Ayosa D.O. Valle de Güímar.



Vino tinto Gota de Arena D.O. Castilla y León

Agua, café, té o infusión. Los puntos sujetos a votación fueron: Las instalaciones, el servicio y el menú elegido. **La nota media** de los distintos parámetros resultó ser un **9,28 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.