

Restaurante “Mirador de Garachico”

Por: Antonio Pérez Viera

Fotos: José Antonio Melián

El pasado sábado 5 de mayo de 2018, “31 [Amigos Canarios del Buen Comer](#)”, realizamos nuestra quincuagésima séptima (57ª) visita a un restaurante de nuestra isla que, en esta ocasión ha sido el “[Restaurante Mirador de Garachico](#)”, situado en el centro de Garachico.



El Mirador de Garachico es un restaurante familiar que cuenta con casi 40 años en el sector de la hostelería bajo la batuta de Don Francisco Mejías Marfil. En 2012 nace el Restaurante Mirador de Garachico, en el centro de la Villa, con un

concepto totalmente renovado, combinando experiencia, entorno singular, esmerado servicio y una cocina contemporánea basada en materias primas de gran calidad, con especial utilización de productos canarios.

Es un restaurante muy premiado en distintos concursos de las rutas de la tapa a nivel local y comarcal. Los Amigos Canarios del Buen Comer le concedimos el Segundo premio al mejor restaurante del año 2015, "Por haber enriquecido a la Villa de Garachico, con un obligado punto de encuentro para los amantes del buen comer, que como por arte de magia, se deleitan con propuestas culinarias de vanguardia, inspiradas en la alta cocina vasca, sin olvidar los mejores sabores de la infancia", aunque el premio más importante es el general reconocimiento de sus clientes que llenan el aforo día a día.

Siguiendo la estela de Don Francisco Mejías Marfil, propietario del restaurante, su segundo hijo Francisco Mejías León, se incorporó profesionalmente a la empresa en 2008, con el firme propósito de aportar un valor añadido a sus genes hosteleros, y con mucho sacrificio y tesón, ofrecer a la Villa de Garachico y a la sociedad canaria en general, un producto original diferenciado, de gran calidad a precios más que razonables. Sorprende de Francisco su gran conocimiento del sector de la restauración, tanto de la cocina tradicional, con la que nos hace recordar los mejores sabores de la infancia, como de la cocina de vanguardia, que hace que sus clientes immortalicen con fotos la presentación de los platos antes de degustarlos y se sorprendan muy gratamente cuando los prueban.



No obstante, el tesoro más preciado del Mirador del Garachico es su equipo humano, Mario Otegui Lidia, Nico y Asihkel, entre fogones y Javier, Inés y Sonia, en sala, manifiestamente motivados dan lo mejor de sí mismos para que su generosa clientela se sienta como en su propia casa disfrutando de una cocina con mucho encanto.

Su bodega cuenta con referencias de todas las denominaciones de origen. El precio medio oscila entre 27 y 35 euros por persona. El restaurante cierra los miércoles y los jueves y es aconsejable hacer reserva de mesa antes de visitarlo, especialmente los fines de semana.

La bienvenida nos la dio Francisco Mejías León, dirigiendo unas cariñosas palabras a los Amigos Canarios del Buen Comer para agradecer nuestra opción de elegir, por segunda vez, a su restaurante para realizar una de nuestras actividades,

narrándonos la historia del restaurante, el estilo de su cocina, las excelencias de los productos empleados y explicándonos, con todo lujo de detalle, cada uno de los platos seleccionados para la ocasión y su maridaje con los vinos propuestos.

Y como de costumbre, a medida que íbamos degustando los distintos platos, cada uno de los 31 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 con los vinos Aceviño blanco y tinto D.O. Ycoden Daute Isora para la degustación fue:



Bizcocho de chorizo de perro con contraste de queso ahumado



Ensalada de jareas con cebolla roja, berros y vinagreta de lentejas



Ropa vieja de pulpo con papas bonitas sobre oblea crujiente



Wan tun de cochino con chutney de papaya Premium y puré de papa



Crema de galleta con cremoso de chocolate y crujiente de plátano

[su_note note_color="#f2f2cc" radius="4"]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 9,17 sobre 10, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.[/su_note]

De extraordinaria podemos calificar la visita cultural que hicimos antes de la comida, los Amigos Canarios del Buen Comer a Garachico, de la mano de nuestro gran amigo Norberto García Quintero que, con todo lujo de detalles, nos explicó las maravillas de la preciosa Villa, con un tiempo estupendo, a pesar de la amenaza de lluvia.