

Restaurante “El Rincón de Tula”

Por: Antonio Pérez Viera

Fotografía: José Antonio Melián

“El Rincón de Tula” es un restaurante muy tranquilo y con mucho encanto fundado en 2011, con un estilo de cocina muy personal, diferente a la de otros establecimientos de la zona, que ha sabido ganarse la fidelidad de su grandísima clientela, que busca la variedad, la originalidad, la creatividad, la calidad y el sabor de sus platos, que entran por los ojos y estimulan los sentidos. El especial trato personal en sala y la magnífica relación calidad-precio, cierran el círculo y son el secreto de su tremendo éxito.

El restaurante ha sido acreedor, entre otros, de los siguientes premios:

2º Premio Ruta de la Tapa 2012 de Santa Úrsula con Carrillada de Cerdo Ibérico con falso humus de cocido.

1º Premio Ruta del Bocadillo de Autor 2012 de Santa Úrsula con el Bocadito de Tula.

2º Premio del Municipio de Santa Úrsula en la Muestra Gastronómica de La Manzana Reineta 2013 de la comarca de Acentejo con el Carpaccio de manzana reineta con Mi-cuit, gelatina de moscatel y pimienta rosa.

Primer premio a la Mejor Tapa de Santa Úrsula en la Jornadas Gastronómicas de la Castaña 2014.

Primer Premio a la Mejor Tapa del Municipio de Santa Úrsula en la VIII Edición de las Jornadas de la manzana reineta de la comarca de Acentejo 2014.

Ha obtenido el Certificado de Excelencia de Tripadvisor en los años 2015, 2016 y 2017.

Los Amigos Canarios del Buen Comer lo visitamos por primera vez en 2014 concediéndole una excelente calificación, motivo por el cual lo hemos vuelto a visitar en 2018.



El chef David Escuder recibiendo la puntuación obtenida

El precio medio oscila entre 18 y 20 euros por persona.

El propietario y chef del **Rincón de Tula** es **David Escuder Pérez**, un magnífico y reconocido profesional, formado en el IES La Candelaria (1999), Diplomado en Turismo por la Universidad de la Laguna (2004), que tras finalizar sus estudios universitarios, prestó sus servicios en distintos restaurantes como La Fenicce (Italiano en Santa Rosalía de Castro en Santa Cruz), El Rincón de La Piedra (en calle Benavides en Santa Cruz), en el Mesón La Bellota (Ctra. de La

Esperanza) y en la Tasca La Bellotina (en Puerto de La Cruz). En la actualidad compagina sus labores de dirección y de cocina en **El Rincón de Tula**, con la docencia en el IES ADEJE, en calidad de profesor especialista de cocina y pastelería.

Y al frente de la sala, **Laura Wildpret Ascanio**, 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, valor añadido que se refleja en que el establecimiento esté siempre concurrido de clientes de todas las edades. **Laura** es Diplomada en Turismo por la Universidad de La Laguna, Agente de viajes por la IATA, Máster de Relaciones Institucionales y Protocolo, y Máster en Actividades Turísticas. Formó parte del equipo del Mesón La Bellota y de la Tasca La Bellotina y desde 2011, junto a **David Escuder**, forman un armónico tándem como propietarios de **El Rincón de Tula**.



Un nutrido grupo de Amigos Canarios del Buen Comer en El Rincón de Tula

La bienvenida nos la dio **David Escuder Pérez**, agradeciendo la iniciativa de los **Amigos Canarios del Buen Comer** de realizar la segunda visita a su restaurante y explicando su paulatina y creciente evolución desde su apertura en 2011, hasta la actualidad en que se ha convertido en un restaurante ejemplar de la zona norte de Tenerife. Terminó su emotiva y sincera intervención con una pormenorizada descripción del contenido y la elaboración de cada uno de los platos y del vino elegido para la ocasión, e invitándonos a volver con familiares y amigos para degustar otras propuestas de su espléndida carta lo que propició un cariñoso aplauso de todos los asistentes.

A medida 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:



Far far de ensaladilla y crema de aguacate.



Ensalada César y pollo corn.



Arvejas con huevo a baja temperatura y polvo de jamón.



Fajitas de cochino pibil.



Magret de pato con salsa de fresas y puré de papas.



Nuestros chocolates.

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 **9,01 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

