

Restaurante “Señorío de Agüimes” en Gran Canaria

Por Antonio Perez Vieira Amigos Canarios del Buen Comer
Fotos José Antonio Melián

El Restaurante “Señorío de Agüimes” está situado en la Calle Juan Ramón Jiménez, s/n, junto al Mirador de las Crucitas, en Agüimes (Gran Canaria), desde el que se pueden apreciar espectaculares vistas del sureste de Gran Canaria, está emplazado en un antiguo alpende de animales, restaurado y decorado con mucho gusto para su uso actual de restaurante, de bodega y de almazara, donde se elabora el famoso vino “Señorío de Agüimes” y el aceite de oliva virgen extra “Caserío de Temisa”. Dispone de cuatro espacios, perfectamente diferenciados: una cafetería, un comedor principal, un comedor reservado para grupos y una terraza exterior, ideal para disfrutar de una grata sobremesa en buena compañía. Es un restaurante familiar cuya oferta culinaria se basa en la cocina tradicional canaria, con toques de creatividad, en la que priman los productos de kilómetro cero, propios de la zona, adquiridos directamente a los agricultores, a los ganaderos y a los pescadores, sin intervención de intermediarios. Disponen de una clientela fiel, pero exigente, que demandan una singular propuesta gastronómica, en un sitio tranquilo, acogedor y familiar, con un magnífico servicio con una atención muy personalizada.

El Restaurante “Señorío de Agüimes” ha sido acreedor de varios reconocimientos locales, de los que cabe destacar el Galardón Canario a la Calidad 2016. Además del vino “Señorío de Agüimes”, de producción propia, dispone de una gran variedad de referencias canarias y nacionales. El restaurante lo dirige el matrimonio formado por **Marcos Santana**, que además hace de jefe de sala y por **Goyi Castellanos** al frente de los fogones,

ambos con una larga trayectoria profesional de más de 35 años en el mundo de la restauración, lo que les ha hecho acreedores de un gran prestigio entre sus clientes, que encuentran en el establecimiento un sitio ideal para una comida singular y diferente.

A la llegada al restaurante les tenían preparada un aperitivo de bienvenida en la terraza, que hizo las delicias de los **Amigos Canarios del Buen Comer** y a continuación les mostraron las instalaciones de la bodega donde se produce el vino y de la almazara donde se elabora el conocido aceite de oliva virgen. La bienvenida se la dio **Marcos Santana**, agradeciendo la gentileza que habían tenido, los **Amigos Canarios del Buen Comer**, al elegir el **Restaurante “Señorío de Agüimes”** para realizar su primera actividad fuera de Tenerife y con mucho entusiasmo y fervor les contó la historia y la filosofía del establecimiento. Y a medida que se iban sirviendo cada uno de los platos, el vino o el aceite, el propio **Marcos Santana** les informaba, de forma muy detallada y efusiva, los ingredientes, su procedencia y su procedimiento de elaboración.

Emotiva fue la aparición de la **Chef Goyi Castellano**, quién les presentó el cochino negro canario recubierto de sal, y muy emocionada agradeció la presencia de los **Amigos Canarios del Buen Comer** para degustar sus magníficas y originales propuestas culinarias, quienes le correspondieron con un cariñoso aplauso.



A medida de que los **19 Amigos Canarios del Buen Comer** iban degustando cada uno de los platos y el vino, daban su opinión y asignaban 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 acompañado de *vino de la propia bodega Señorío de Agüimes* fue el siguiente:



Pan de puño con aceite de oliva virgen extra Caserío de Temisa



Bombones de morcilla crujiente de almendras



Crujiente de queso de Agüimes con mermelada de tunos indios



Estrella de tomates aliñados con burgados



Virutas de morena crujiente



Machorra estofada soltera y sin cuernos



Cordero pelibuey en salsa de frutos secos



Cochino negro canario asado a la sal de la Salina de Arinaga



Milhojas de gofio y guarapo con helado casero de manteca de cochino negro canario

De extraordinaria habría que calificar la visita cultural que hicieron, antes de la comida, los **Amigos Canarios del Buen Comer** a Agüimes, de la mano de uno de sus componentes, **Norberto García Quintero**, quién con todo lujo de detalles explicó su historia, su iglesia, sus personajes ilustres y otras anécdotas del precioso y perfectamente conservado pueblo.

Los **Amigos Canarios del Buen Comer**, abandonaron el **Restaurante Señorío de Agüimes**, rumbo al aeropuerto de Gando para su regreso a Tenerife, encantados de la extraordinaria comida y del magnífico trabajo de todo el personal, con muchísimas ganas de volver y de recomendar el establecimiento a todos sus familiares y amigos.