

Restaurante Bodeguita"

"Tito's

Por: Antonio Pérez Viera

Fotos: José Antonio Melián

Es un restaurante instalado en una Casa Solariega del Siglo XVII, que consta de amplias zonas exteriores con jardines, ideal para disfrutar de sus propuestas culinarias al aire libre, protegidos de la casona, lo que lo convierte en un entorno rústico muy agradable. Los espacios interiores están diferenciados por una amplia bodega con capacidad para 80 personas con un lagar de 1806 y un reservado para ocasiones especiales. Es un espacio ideal para celebraciones de bodas, bautizos, comuniones o comidas de empresas, para lo que disponen de sugerentes menús para grupos. Tito, su propietario siempre supo ver los grandes encantos del conjunto de la casa, y a finales de 2009 apostó porque, un lugar con tanta historia, abriera sus puertas y volviera a relucir. Y no se equivocó porque el restaurante es una auténtica maravilla.

Dispone de bodega climatizada que cuenta con más de 60 referencias, tanto de origen de Canarias como de la Península.

El precio medio oscila en torno a los 22 euros por persona.

Su horario es de lunes a sábado de 12:30 a 23, cierra los domingos y es aconsejable hacer reserva de mesa antes de visitarlo, especialmente los fines de semana y los festivos.

Su propietario **Tito Heckl** con larga trayectoria de trabajo durante más de 25 años en la hostelería en varios países, haciendo carrera en Alemania, ha sabido convertir un espacio muy singular en un restaurante de referencia en Tenerife.



Tito's Bodeguita ofrece una cocina tradicional con toques modernos, propia para el picoteo, con platos muy originales, con productos de gran calidad, que hacen las delicias de su nutrida clientela.

En el año 2015 los **AMIGOS CANARIOS DEL BUEN COMER** le concedimos el **PRIMER PREMIO AL MEJOR RESTAURANTE DEL AÑO** por haber sido el más valorado de las visitas realizadas en aquel año, con la siguiente motivación:

“Por haber convertido una preciosa casona del siglo XVII, en un auténtico espacio de referencia en la restauración del siglo XXI, en el que la fusión de la cocina tradicional con la creatividad, la originalidad y el exquisito servicio, son sus señas de identidad”.

El personal de sala, encabezados por **Miriam** y **Abraham**, es el complemento indispensable para que el encanto de la cocina se convierta en el éxito de las mesas, consiguiendo con su esmerado servicio, que los clientes se sientan muy cómodos a la hora de elegir el menú más apropiado y perfectamente

atendidos durante su estancia en el establecimiento

La bienvenida nos la dio **Tito**, dirigiendo unas cariñosas palabras a los **Amigos Canarios del Buen Comer**, para agradecer la gentileza que habíamos tenido de elegir su restaurante para realizar una de nuestras actividades, con el deseo de que disfrutáramos al máximo del menú elegido.

Y como de costumbre, a medida que íbamos degustando los distintos platos, cada uno de los **26 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 para la degustación fue:



Ensalada de berros con salmón y queso ahumado



Croquetas de plátano



Gambas al parrillero



Capricho de pollo (tiras de pollo rebozadas con almendras).



Pluma ibérica sobre salteado de verduras y mantequilla de hierbas



Textura de chocolate

Vinos de la casa de Bodegas Tajinaste.

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 **9,03 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.