

Restaurante Rural Victoria

Por: Antonio Pérez Viera

Fotos: José Antonio Melián

El Hotel Rural Victoria está ubicado en un bonito edificio del siglo XVII, cuidadosamente restaurado y con mucho encanto, en el que se respira un ambiente relajado, exquisito y señorial con un excelente servicio, que le caracteriza y le distingue.

Y en este entorno tan singular disponen de un afamado restaurante muy familiar y acogedor con una excelente oferta gastronómica creativa con predominio del producto local de temporada.

Son conocidísimas sus Jornadas Gastronómicas Temáticas, que celebran con frecuencia y en fechas señaladas como el Día de San Valentín, Navidad o la Cena de Gala de Fin de Año, las de las Setas, las del Cochino Negro Canario y la Cocina de las Flores.

Dispone de una variada bodega, con referencias de varias denominaciones de origen tanto canarias como peninsulares.

El precio medio oscila entre los 25 y los 30 euros por persona, aunque de lunes a viernes ofrecen un menú del día a un precio de 10,50 euros.

Está abierto todos los días del año y es recomendable hacer reserva.



“33 Amigos Canarios del Buen Comer”, realizando la sexagésima primera (61ª) visita a un restaurante

En el año 2017 los **AMIGOS CANARIOS DEL BUEN COMER** le concedimos el **SEGUNDO PREMIO AL MEJOR RESTAURANTE DEL AÑO** por haber sido el segundo mejor valorado de las visitas realizadas en el año, con la siguiente motivación:

“Por haber convertido un singular edificio del siglo XVII en un afamado restaurante con una excelente y creativa oferta gastronómica, en un ambiente relajado, exquisito y señorial.”

Al frente de los fogones del restaurante se encuentra **Alfonso Borges Herrera**, un excelente profesional de origen canario, un enamorado de su profesión, obsesionado por la utilización de productos locales frescos de temporada, que cuenta con una amplia experiencia en el sector de la restauración. Se graduó en el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife y ha ejercido como chef, entre otros establecimientos, en el Restaurante Las

Tomasas en el Albaycín de Granada, en el Hotel Baobab Suites de Adeje y de 2º Chef en el Hotel las Madrigueras de Las Américas (Tenerife), a las órdenes de Jesús González (El Duende).

El responsable de sala **Eladio González Rivero** es otro gran profesional, que ha sabido ganarse el cariño y la admiración de los clientes demostrando una gran experiencia, un saber estar y una amabilidad dignos de resaltar, lo que es un claro signo de distinción de otros establecimientos del sector. Sus habilidades hosteleras las ha adquirido prestando sus servicios en el Restaurante Régulo, en El Duende, en Los Corales y en el Matul.

La bienvenida nos la dio **Alfonso Borges Herrera** acompañado de **Eladio González Rivero**, agradeciendo la gentileza que habíamos tenido, los **Amigos Canarios del Buen Comer**, al elegir el restaurante del **Hotel Rural Victoria** por segunda vez, para realizar una de nuestras actividades y dando una detallada explicación cada uno de los platos a degustar, tanto de su contenido como de su forma de elaboración, derrochando creatividad, pasión y sencillez, que supo transmitir a cada uno de los **33 Amigos Canarios del Buen Comer**, que a medida de que los íbamos degustando, dábamos nuestra opinión y asignábamos 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 ocasión fue:



Caldo canario con cochino negro, pollo de corral y garbanzos



Arenque marinado, mojo rojo dulce, cebolla Guayonge encurtida sobre bocadito de pan thai



Tataki de atún con ensalada cítrica y salsa de wasabi y rábano.



Costillar asado a baja temperatura sobre espuma de papa y medallón de millo con emulsión de cilantro



Bizcochito herreño con crema de papaya ácida, helado de mango y gel de albahaca



El Chef Alfonso Borges con los Amigos Canarios del Buen Comer



Blanco Volcán de Caramujo D.O. La Orotava



La Sastrería Garnacha 100% D.O. Cariñena

Los puntos sujetos a votación fueron: la situación del restaurante, las instalaciones, el servicio, el menú elegido y los vinos.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,45 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

Y de excelente habría que calificar la visita cultural que hicimos antes de la comida, **Los Amigos Canarios del Buen Comer**, a la Villa de la Orotava, de la mano de nuestro gran amigo **Norberto García Quintero**, que, con todo lujo de detalles, nos explicó sus orígenes, la historia de las personalidades que participaron en su fundación y la de varios edificios, plazas, monumentos, etc.