

Sabor Canario Extra, cocina con raíces, técnica y emoción

Fotografía: José Garavito

Estar enamorado es, sin duda, uno de los estados más inspiradores del ser humano. Cuando el amor es verdadero, cada gesto, cada matiz y cada detalle del ser amado se convierte en motivo de admiración. Y eso mismo ocurre con la cocina cuando nace del flechazo: de una conexión profunda con un territorio, sus sabores, sus gentes.

No, esto no es una historia de romance entre dos personas –aunque bien podría serlo– sino el relato de un chef que llegó a las [Islas Canarias](#) y, al descubrirlas, supo que no podría marcharse. Se llama Diego Carducci, y su historia comienza en La Gomera, donde tuvo su primer contacto con los productos locales y parte del recetario tradicional. Pero fue en Tenerife donde terminó por echar raíces junto a su familia, convirtiendo esa admiración por el territorio en un restaurante con identidad propia: **Sabor Canario Extra**.

Hablar con Diego es escuchar a alguien que no solo cocina, sino que vive con pasión el producto local. Lo conmueve la vieja, le fascina el cochino negro, respeta profundamente lo que da el huerto, y cada uno de sus platos parece contar una parte de ese viaje que lo trajo hasta aquí. Su cocina no se limita a replicar lo aprendido: lo transforma, lo afina, lo expresa con lenguaje propio y mucha técnica. Y eso se nota. La pasión de un cocinero es como la tos, no se puede esconder.



Fabio Carducci y Diego Carducci, equipo de cocina. Foto: Sabor Canario Extra

Hoy nos encontramos en Calle Juan Reverón Sierra, en Los Cristianos, donde acaba de estrenar su nuevo local. Un espacio sobrio, cómodo y bien resuelto, donde todo apunta a lo esencial: el sabor, la experiencia, el producto. Aquí, Sabor

Canario Extra da un paso adelante con una propuesta que roza la alta cocina sin perder calidez ni cercanía, ideal para quienes buscan algo más que lo típico.

Vamos a los manteles de Sabor Canario Extra.

Y lo hacemos con un plato que condensa perfectamente lo que este chef entiende por frescura, identidad y emoción. **“Tartar de bocinegro y vieja con papaya”**. No es una ensalada ni un tartar al uso. Tampoco una reinterpretación sin alma. Es un plato complejo y elegante, donde la técnica y el producto se dan la mano para construir un relato gustativo preciso.

Aquí, el pescado se presenta en forma de una especie de brandada refinada, donde el bocinegro y la vieja –dos especies profundamente canarias– se funden sin perder personalidad. La papaya aparece en dos versiones: en trozos, como pequeños estallidos de frescura dulce; y en forma de consomé frío, aportando jugosidad y ese hilo conductor vegetal que da coherencia al conjunto.

El resultado es un bocado limpio, profundo, sutil y muy bien equilibrado. Los pescados mandan, sí, pero no imponen. La papaya no dulcifica en exceso, solo suaviza, refresca, acompaña. Un plato que no necesita levantar la voz para brillar. Porque cuando hay fondo, no hace falta gritar solo disfrutar.



“Tartar de bocinegro y vieja con papaya”

Y justo cuando uno piensa que ya ha entendido la cocina de

Carducci, llega un giro delicado, que recuerda que aquí también hay alma vegetal. **La crema de batata trufada** no es un simple entrante ni un preámbulo sin pretensiones: es un plato con profundidad y contundente en todos los sentidos, que narra la historia del territorio desde la raíz –literal– y que equilibra técnica, sabor y belleza.

La base, una batata local cocinada con precisión, se transforma en una crema suave, tibia y envolvente, con ese dulzor terroso que en Canarias conocemos bien. Pero aquí no viaja sola: la acompaña una goda de remolacha –sí, esa especie de **gema vegetal** en forma de lágrima– que aporta contraste cromático y un leve recuerdo mineral, pero consistente.



La crema de batata trufada



A lo largo del cuenco se disponen finas láminas de lardo de cochino negro, enrolladas con elegancia, que aportan untuosidad y un perfume intenso. Y entonces sucede algo inesperado: la combinación entre la trufa, la crema de batata y la mantequilla de cabra produce en boca una sensación sedosa, profunda, casi como si hubiera foie. Una textura rica, envolvente, de esas que se quedan en la memoria gustativa.

Lo pensé, lo saboreé, y lo comenté: “Esto lleva foie”. Pero no. Al conversar con Diego, me confirmó que no lo lleva. Y eso, lejos de restar, me hizo valorar aún más el equilibrio técnico y la maestría de sabores que logran provocar tal efecto. Cuando un plato es capaz de evocar algo que no contiene, es porque está trabajado desde el conocimiento y la intuición.

Detalles crujientes –como el coral negro

y un crumble especiado— aportan dimensión y contraste, mientras algunas flores comestibles suman frescura sin caer en el adorno vacío, en estos platos muy paisajísticos todo se come.

Este es un bocado que acaricia, que sorprende, que confirma que la cocina de autor no necesita alardes para conmover. Basta con saber lo que se quiere decir, y decirlo con belleza.

Tras un arranque vibrante y fresco, llega uno de esos platos que marcan el ritmo del menú y se instalan en la memoria. **Carrilleras de cochino negro 72 horas sous-vítæ**, una elaboración que exige tiempo, paciencia y conocimiento técnico, pero que, cuando se ejecuta bien, regala al comensal una experiencia profunda, casi emocional.

La carrilleras —una de las partes más melosas y sabrosas del animal— ha sido cocinada a baja temperatura durante 72 horas. El resultado es una textura que no necesita cuchillo, que se deshace al contacto con el tenedor y que, en boca, se comporta como una caricia untuosa. Pero lo realmente fascinante está en el equilibrio: la potencia del cochino negro no se impone con brutalidad, sino que se presenta afinada, delicada, arropada por una salsa de almogrote sutilmente trabajada y una reducción de vino tinto del Sauzal que aporta profundidad, taninos domados y ese retrogusto largo que invita al siguiente bocado.



Carrilleras de cochino negro 72 horas sous-vítæ



“Y no podemos pasar por alto el aspecto visual: cada plato es un verdadero paisaje comestible. Hay una intención clara en cada trazo, en cada textura, en cada volumen. Nada está puesto al azar. Todo ha sido concebido y ejecutado con una elaboración manual precisa, casi artesanal, que no solo alimenta el paladar, sino también la mirada. Y sí no, *miren las fotografías...*”

El acompañamiento no es accesorio: alcachofa asada, firme y elegante, presentada con mimo y precisión, con un topping vegetal que más que decoración es una promesa de textura y frescura. A su lado, un puré de batata morada de Güímar en

forma de pequeñas rosetas, que no solo aporta un contraste visual hipnótico sino también un punto dulce y terroso que envuelve el paladar. El conjunto se completa con un crumble de tierra especiada que juega con la crocancia y aporta dimensión al plato.

Visualmente, el plato es un espectáculo: cromáticamente dramático, con contrastes de color que rozan lo pictórico, y un emplatado que respira personalidad. En boca, cada elemento tiene una función precisa, pero es la armonía la que gobierna. Nada sobra, nada se impone. Un plato para detenerse, cerrar los ojos y dejar que hable el sabor.

Hay platos que trascienden la técnica. Que no solo buscan reinterpretar, sino reconectar con la memoria colectiva. La **deconstrucción de costillas, papa y piña** es uno de esos momentos tradicionales del menú en los que la creatividad y las recetas del territorio caminan de la mano sin pisarse. Aquí no hay disfraz ni ruptura innecesaria: hay homenaje, precisión y sabor con las “cartas” sobre el plato.

El plato llega con un aspecto elegante, casi ceremonial, incluso el chef demuestra su emoción al hablar del plato. A un lado, las **costillas deshuesadas**, jugosas, fibrosas, tratadas con mimo, como si cada hebra de carne hablara del tiempo que ha tomado lograr esa textura. En paralelo, una porción de **puré de papa negra** con acabado geométrico y delicado (toque de pastelería), rematado con un crujiente vegetal que añade volumen visual. Lo que parece espuma ligera –casi un suspiro– es en realidad una **emulsión de piña**, dulce y ácida, que funciona como hilo conductor con el resto del conjunto.





Deconstrucción de costillas, papa y piña

Y entonces, como si el plato cobrara vida, se vierte en mesa un consomé de mojo verde que no solo completa la escena, sino que da sentido a todo. Verde, aromático, fresco. Ese líquido encierra la esencia de un mojo bien hecho, pero con una delicadeza casi etérea.

Debo decirlo: **la primera deconstrucción de este plato emblemático canario** que probé fue obra de **Jesús González** en su recordado restaurante **El Duende**. Desde entonces he visto muchas versiones, algunas más conceptuales que gustativas. Pero esta, la que propone Diego Carducci, me gusta **por sus detalles**: el punto del **millo a la plancha**, sutil y preciso; la proporción entre cada elemento; y, sobre todo, ese instante en que llevas todo junto a la boca –carne, papa, piña y mojo– y aparece la receta original, como un eco bien afinado en el paladar.

No hace falta reconstruir la historia cuando sabes evocarla con respeto y sabor. Aquí no se juega con la nostalgia, se la honra.

Uno de mis postres favoritos, lo confieso, es la **milhojas**. Hay lugares que visito casi exclusivamente por ese bocado. **La de David Rodríguez, en Santa Úrsula**, por ejemplo, es excelente: precisa, crujiente, delicada. Pero esta, la que hoy firma Diego Carducci, es otra cosa. Tiene ese algo que la hace distinta. Y no solo por la estética –que es impecable– sino por la sensación que deja: de trabajo artesanal, de mano de [cocinero](#), de intención en cada capa.



Milhojas de crema blanca y cereza negra



Siempre he admirado esa dualidad que pocos cocineros logran

manejar: la de ser también buenos pasteleros. No todos lo son, ni tienen por qué serlo. Hoy en día, la diferencia entre ambas disciplinas está mucho más marcada que antes. Pero cuando un chef asume también el postre con solvencia, se nota. Y aquí se nota.

Esta **milhojas de crema blanca y cereza negra**, coronada con un helado suave de violeta, no busca el efectismo. Busca la coherencia. El hojaldre está crujiente, la crema es fresca y ligera, la fruta aporta ese punto ácido y jugoso que limpia el paladar y lo despide con elegancia. Todo en su sitio. Todo con gusto.

Bueno, les dejo toda la información para que hagan su reserva. Van a degustar muy buenos platos, en una sala donde la atención es de primera y donde cada detalle cuenta.

Una mención especial merece la **bodega**, que está cuidadosamente nutrida por **Caterina**, quien no solo conoce de vinos, sino que los interpreta con una sensibilidad extraordinaria. Les aseguro que están en buenas manos: los maridajes estarán **a la altura del plato y del momento**.

Yo lo probé. Ahora les toca a ustedes.

Dirección:

Calle Juan Reverón Sierra, 17
38650 – Los Cristianos
Santa Cruz de Tenerife

Horario:

Lunes a Miércoles: 18:30 a 23:30

Viernes y sábado: 13:00 a 16:00 y 18:30 a 23:30

Reservas y contacto:

☐ (+34) 679 965 910

☐ saborcanarioextra@gmail.com