

Amigos Canarios del Buen Comer en el “Le Bistró de Javier Galván”

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián

40 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra septuagésima sexta (76ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido al **“Le Bistró de Javier Galván”**, situado en la Carretera de Las Mercedes, Nº 6, Las Canteras, San Cristóbal de La Laguna.

El Restaurante **“Le Bistró”** abrió sus puertas en mayo de 2022 de la mano del Chef **Javier Galván**, en lo que anteriormente fue el Restaurante **“La Casa de Mi Abuela”**, después de una importante reforma, con el objeto de ofrecer una [carta diferente](#) a la de los establecimientos de la zona, con sugerentes guiños a la cocina francesa, lo que les aporta a sus clientes un atractivo muy especial a la hora de elegir y degustar sus platos.

El Restaurante **“Le Bistró de Javier Galván** ofrece una variada bodega de vinos canarios y de otras denominaciones de origen.

El precio medio oscila entre 25 y 30 euros por persona.

El restaurante cierra los domingos por la noche, los lunes y los martes y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Al frente de los fogones, **Javier Galván de la Paz**, también propietario del establecimiento, es un excelente profesional con amplia experiencia en el sector de la restauración, y con gran espíritu innovador, con lo que ha [conseguido](#) atraer a una clientela fiel que acude a su establecimiento buscando

propuestas originales, elaboradas con productos de calidad de Km.0.



El Chef Javier Galván de la Paz y Antonio Pérez viera de Los amigos Canarios del buen Comer

Y al frente de la sala, **Julián González Izquierdo**, asimismo con amplia experiencia en varios establecimientos de la isla, que con la amabilidad que le caracteriza, ha sabido ganarse el favor de sus clientes, atendiendo a sus gustos personales y recomendado el maridaje más apropiado para cada ocasión.

Amigos Canarios del Buen Comer

La bienvenida nos la dio **Javier Galván** dirigiéndonos unas emotivas palabras, con las que explicó ampliamente su proyecto empresarial y su profundo amor por los fogones, agradeciendo la gentileza que habíamos tenido al elegir su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido, que asimismo describió,

con todo lujo de detalles, su composición y su forma de elaboración, para terminar su intervención animándonos a que, si quedábamos satisfechos, volviéramos en otras ocasiones para degustar otras propuestas de la carta, con familiares o amigos.











A su vez, las características de los dos vinos elegidos fueron

explicadas por el responsable de sala **Julián González Izquierdo**.

A medida que los **40 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y de los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.



La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,26 sobre 10

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Cesta de panes artesanales acompañados de mantequillas provenzales, chorizo de cochino negro y almogrote

gomero.

- Dúo de croquetas Le Bistró (jamón ibérico y aguacate) con mojo kimchie y albahaca respectivamente.
- Risotto de trigo de La Palma con calabaza y boletus.
- Ensaladilla de cherne desalado y batata amarilla con mahonesa cremosa de ajos tostados.
- Ensalada de ventresca de atún y almendras con su aliño cítrico de mostaza.
- Salmón fresco tostado por su lado de la piel en salsa beurre blanc y flor de zuchini.
- Nuestro guiso boeuf bourguignon (estofado típico de la cocina francesa).
- Postre: Cheese cake de queso azul y frutos rojos.
- Postre: Sopa de parchitas rojas con espuma de chocolate blanco.
- *Vino blanco Condado de Ovante D.O. Rioja.*
- *Vino tinto Condado de Ovante D.O. Rioja.*
- Agua, café o infusión.

Vino blanco Condado de Ovante D.O. Rioja.

Vino tinto Condado de Ovante D.O. Rioja.

Agua, café o infusión.

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones, y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,26 sobre 10**, lo que justifica que el Restaurante “**Le Bistró de Javier Galván**” sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

Teléfonos: **617 500 862**

E-mail: **lebistrojg@gmail.com**

Web: <https://acortar.link/vAW4d0>