

Aove, único y muy español

Los aceites de oliva virgen extra son muy importantes para la alimentación. Es el único aceite que está obtenido naturalmente, es decir que no está rectificado ni desnaturalizado ni refinado, como el resto de los aceites de mesa.

Es además el complemento ideal para aliñar muchos alimentos e igualmente para cocinarlos.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista gastronómico

Aceites de oliva virgen extra

Aceites de oliva virgen extra, para hablar sobre ellos nos ponemos en contacto con el **Doctor Amérigo**, que fue quien introdujo el **Oleocanthal en España en 2013**, y lleva cuatro años trabajando sobre conceptos como grasas insaturadas y saturadas, y fenoles como el Oleocanthal en beneficio de la Salud de los ciudadanos, quien nos declara que " para empezar, debemos decir que solo existe un Aceite de Oliva que es el que le interesa al consumidor.

Se trata del Aceite de Oliva Virgen Extra. En otro tipo de aceites de oliva o son de muy mala calidad como los aceites de oliva virgen, que tienen muchos defectos como el sabor atrojado, el sabor metálico, el sabor rancio, el sabor a moho etc, o los aceites lampantes que está prohibido su uso humano.



Lo que pasa es que tradicionalmente los diferentes **Ministerios de Agricultura** siguen engañando, incluso en su publicidad cuando anuncian a un actor vendiendo aceite de oliva y haciendo creer que esos aceites son saludables.

Y eso es falso. Es más, es perjudicial para el consumidor si se entera que se llame aceite de oliva a aceites rancios, metálicos o atrojados.

El Ministerio de Agricultura lo hace a propósito. Quieren confundir al consumidor a ver si cuela algún aceite de oliva virgen, que

insistimos organolépticamente son malos.

El insiste que “la Salud es lo que Importa” y añade que nuestro interés es elevar el nivel cuanto más se pueda para que los productores de Aove se sientan orgullosos de la labor que están realizando. Es decir, estamos poniendo énfasis, en que la Salud es lo más importante en un [Aove](#). Fundamentalmente de cara al consumidor.

Los Productores ya van entendiendo que plantar olivos no solo significa una” commodity” como plantar otros aceites de soja o girasol, palma, coco etc.

Son los únicos que están contribuyendo a agrandar un producto con enormes características beneficiosas para la Salud. Y que, de hecho, son sin duda la base de la Dieta Mediterránea como ya se ha demostrado cantidad de veces desde el punto de vista científico.



“La Salud es lo que Importa” y añade que nuestro interés es elevar el nivel cuanto más se pueda para que los productores de Aove se sientan orgullosos de la labor que están realizando.

Desgraciadamente utilizar un aceite u otro se sabe a lo largo de consumo de los años, cuando el paciente se da cuenta de que le han engañado utilizando esos aceites malos en lugar de Aceites de Oliva Virgen Extra.

Y nos sugiere que “no solamente porque los Aoves son los únicos que contienen cantidades de grasas saturadas muy bajas y de grasas insaturadas muy altas, sino porque además les diferencia porque son los únicos que tienen fenoles.

Y esos fenoles fundamentalmente son

los que contienen Oleocanthal, Oleaceína, Oleuropeína, Tirosol e Hidrotirosol. “Esos son los 5 jinetes del Apocalipsis”.

Los Aoves se deben de consumir no solo en crudo que dan un carácter organoléptico estupendo, sino que además está bien demostrado, que cocinar, es decir freír, asar, hervir, en una palabra, calentar los Aoves, es verdad que pierden un 50% de sus propiedades, pero siguen siendo muchísimo mejores cuando hablamos de cuidar el aparato digestivo de los consumidores o de los ciudadanos.



Aceites de oliva virgen extra

La bibliografía científica habla solo de Aoves cuando se

refieren a sus condiciones Saludables. Por eso hacemos mucho hincapié en que el consumidor no se deje engañar.

Cuando vaya al supermercado o una tienda, solicite Aoves como garantía de Salud. Lo demás “es un cuento chino”. Lo que pasa es que las presiones políticas, tanto en Europa como en Estados Unidos hacen parecer que sea lo mismo.

Y es un craso error de concepto que desgraciadamente se paga en el tiempo.

Consumir y cocinar con aceites malos, más tarde o más temprano, nuestro aparato digestivo lo paga. Y también nuestra esperanza de vida.

Que por cierto es una de las más altas del mundo, en parte gracias a la alimentación y al consumo de régimen basados en la Dieta Mediterránea.

Es decir, un 50% basado en verduras, hortalizas, legumbres, cereales y del otro 50%, 30% huevos y derivados, 30% pescados, 30% carnes magras y 10% carnes rojas y otros. Y todo ello aderezado o cocinado con **aceites de oliva virgen extra**. Bajo en sodio y bajo

Aceites de oliva virgen extra sello de identidad en la cocina española

La cocina española puede presumir de una alta creatividad elaborando diferentes platos con un toque único y especial, pero como comentan muchos cocineros “ tenemos la suerte de que sea el aceite de oliva el que acompañe, en gran medida, los platos de nuestra cocina mediterránea”.



Los aceites de oliva virgen extra son mantecosidad. Chef Borja Marrero Restaurante Muxgo

Borja Marrero con una cocina de territorio cuya filosofía se basa en el producto de kilómetro 0 y proveedores locales, nos dice que “Los platos del Restaurante Muxgo no se inician en la cocina sino en nuestra propia finca Borja Marrero de carácter ecológico y sostenible”.

Y nos apunta que para él el Aceite de Oliva Extra es mantecosidad, y que es básico en nuestra gastronomía como país. Me parece que no se trata de actualizar si no de ir dando paso a nuestros productos que hacen que la experiencia final sea mejor.

Con más de 270 variedades tan solamente en España, lo importante nos comenta Marrero es dar esa identidad tan importante a cada

plato, con la aportación de sedosidad y aromática que da el AOVE.

Para Rafa de Bedoya, jefe de cocina en el restaurante Aleia de Barcelona con una estrella Michelin, “el aceite de oliva virgen extra es un ingrediente indispensable en nuestra despensa que nos aporta muchísima versatilidad para diferentes elaboraciones.

Cada uno de los aceites de oliva virgen extra nos aporta diferentes matices que tenemos que saber identificar para utilizar en una elaboración u otra, sería interesante dar a conocer los diferentes usos que podemos darle a cada tipo de aceite.



Chef Rafa de Bedoya restaurante Aleia Barcelona

Creo que el AOVE es una seña de identidad de nuestro país, gastronomía y cultura. Debemos de conocer más este producto y

profundizar sobre las diferenciaciones de cada tipo de aceite.

Tenemos que ser embajadores de nuestra tierra y empezando por conocer para poder dar valor a los productos de nuestra tierra.

El italiano pero que lleva muchos años en nuestro país, Paolo Casagrande, pieza clave del restaurante Lasarte, buque insignia de Martín Berasategui en Barcelona.

Con tres estrellas Michelin, es de la opinión de que " el aceite de oliva extra es un ingrediente que a diferencia de muchos otros es versátil y se puede utilizar tanto en preparaciones dulces como saladas. Va bien con carnes, pescados y verduras.



Los chefs Paolo Casagrande y Martín Berasategui

Por lo tanto, es un ingrediente imprescindible en mi cocina, versátil, y que da ese toque que caracteriza mis platos.

Pienso que España nunca ha dejado de actualizar los platos del

día a día con los buenos aceites de oliva extra virgen que se encuentra en su territorio y que cada zona refleja en los platos la característica de su propio aceite de oliva extra, hay siempre que respetar las tradiciones e interpretarla en clave moderna.

Ahora hay una generación que, gracias a lo que dejaron los anteriores cocineros, tratan las materias prima con mucho respeto y saben utilizar cada aceite adecuadamente con las características de la propuesta culinaria presentada al comensal.

Victoria Maseda de Masseda Catering, opina que el Aceite de Oliva Virgen Extra, es un gran aliado en la cocina, creo que junto con la sal es el único ingrediente que puede engrandecer un plato o estropearlo, según el uso que le des.

Y añade que cada día sabemos más acerca de los alimentos y están haciendo un buen trabajo en la comunicación de las ventajas que tiene el AOVE, y que es importante saber utilizar todo lo que tenemos a alcance de la mano y desde luego que la variedad de AOVES son un gran recurso en la cocina.



La chef Victoria Maseda

En España tenemos la suerte de vivir y cocinar en el país más rico del mundo como dice el lema de alimentos de [España](#), es maravilloso poder disfrutar de esas 270 variedades tan diferentes entre ellas.

El AOVE más premiado es de la DOP Priego de Córdoba y su picudo es excepcional, pero desde luego que tenemos grandes AOVES en Jaén, en la zona de Extremadura e incluso en mi querida tierra gallega.

Para esta chef muy vinculada a este producto, los aceites de oliva virgen extra buenos, son aquellos que potencian el sabor del plato sin quitarle protagonismo al producto.

Como chef defensora de nuestro AOVE que hace “showcooking” con él como protagonismo, diría que en España, a pesar de estar haciendo un gran trabajo, de tener los mejores chef del mundo, nos queda mucho por andar, por ejemplo, cuando viajas al [extranjero](#) siempre puedes encontrar un restaurante italiano o uno chino, y ¿nuestra cocina?

Poco a poco gracias a grandes chefs estamos conquistando el mundo, pero es una carrera de fondo, esperemos llegar triunfantes a la meta.

El secreto mejor guardado de Atocha: los bocadillos baratos de un chef 5 estrellas Michelin te dejarán sin palabras

Dentro de la amplia variedad de **restaurantes** que conforman el imperio culinario de [Eneko Atxa](#), destaca uno en particular por la informalidad al alcance de todos: [Debokata](#). Este **innovador**

concepto gastronómico se ha convertido en una verdadera sensación en el corazón de **Madrid**, a tan solo unos minutos de la bulliciosa estación de **Atocha**, y ha venido marcando tendencia en el mundo de la entrega a domicilio. De lleno, es la opción perfecta para los que buscamos una comida rápida y sabrosa antes o después de un viaje, además de la posibilidad que nos brinda de poder disfrutar de estos exquisitos [bocadillos](#) en la comodidad de nuestro hogar **ies un verdadero lujo!**.

El chef de las estrellas Michelin que democratiza la alta cocina a través de sus bocadillos







En un mundo donde la **alta cocina** puede parecer reservada para unos **pocos privilegiados**, **Atxa** ha roto los esquemas al ofrecer una experiencia de primer nivel a **precios asequibles**. Sus **bocadillos** (Bokatas), **hamburguesas** y **perritos calientes**, han conquistado los paladares más exigentes sin vaciar los bolsillos, con opciones que se pueden pedir a domicilio a partir de tan solo **12 euros**.

La propuesta de **Eneko Atxa** destaca por su audacia y originalidad, llevando su creatividad a platos que tradicionalmente se consideraban simples y cotidianos. Cada bocado se convierte en una **explosión de sabores**, donde ingredientes cuidadosamente seleccionados y técnicas culinarias refinadas se combinan para crear una **experiencia gastronómica única**.

Situado en el reconocido **hotel Radisson Red**, al pie del encantador **Barrio de Las Letras** y a tan solo cinco minutos a pie de la estación de **Atocha**, **Debokata** ofrece una experiencia culinaria única y accesible. Aquí es donde los **bocadillos de autor** diseñados por el propio **Atxa** se convierten en la

estrella del menú.

Debokata es un lugar donde la alta cocina se encuentra con la comodidad y la facilidad del servicio de entrega a domicilio. A través de la plataforma [Just Eat](#), los amantes de la buena comida pueden deleitarse con los **bocadillos gourmet** de **Atxa** sin salir de casa. Esta opción conveniente y flexible, ha permitido que el talento culinario de **Atxa** llegue a un público más amplio y diverso, ampliando los horizontes de la alta cocina y desafiando las expectativas tradicionales.

¡El secreto mejor guardado de Eneko en Atocha revelado!



Cada “**bokata**” de **Debokata** es una obra maestra en sí misma, con ingredientes de alta calidad, combinaciones de sabores sorprendentes y técnicas culinarias refinadas. Desde opciones vegetarianas y veganas hasta creaciones a base de carne y pescado, hay algo para todos los gustos en este innovador menú.

En su afán por rendir homenaje al bocadillo tradicional, **Eneko Atxa** ha creado una propuesta culinaria única en **Debokata**. Este lugar se ha convertido en el escenario donde los ingredientes estrella se fusionan para ofrecer un bocadillo gourmet excepcional. Entre las opciones destacadas se encuentran el **Rabo de Toro**, el **Txongitxu** y el **pollo teriyaki**, cada uno de ellos cuidadosamente seleccionado para deleitar los paladares más exigentes.

El primer paso para disfrutar de esta experiencia culinaria es elegir el pan perfecto para acompañar los ingredientes estrella. Desde opciones crujientes hasta panes más suaves y esponjosos, hay una amplia variedad para satisfacer todos los gustos.

Pero la experiencia no se detiene ahí. En **Debokata**, los **bocadillos gourmet** se complementan con guarniciones cuidadosamente seleccionadas para realzar aún más los sabores. Desde patatas fritas caseras hasta ensaladas frescas, las opciones de acompañamiento permiten personalizar la experiencia y crear combinaciones únicas.

Y, por supuesto, no podemos olvidarnos de las bebidas. **Debokata** ofrece una selección de cócteles embotellados y cervezas locales para acompañar los **bokatas**. Pero lo más destacado de **Debokata** es el ambiente relajado y desenfadado que invita a disfrutar de la comida y la compañía. El buen rollo se respira en cada rincón, convirtiendo esta experiencia en algo más que una simple comida. Es una oportunidad para disfrutar de la alta cocina en un entorno informal y acogedor, donde la calidad y el sabor se combinan con precios asequibles.

¡Delicias entre panes! Desde

bocadillos de gambas hasta hamburguesas succulentas, itodo por menos de lo que imaginas!

La carta de bocadillos en **Debokata**, aunque no muy extensa, está cuidadosamente diseñada para ofrecer una selección diversa y deliciosa. En ella se encuentran seis opciones diferentes que condensan todo lo bueno del mundo de los emparedados.

El **“Moby Dick”** es una opción tentadora, con gambas, ajo y mayonesa de sus cabezas, creando una combinación de sabores intensos y marinos por **18 euros**. Por otro lado, el **“Tokyo-Xalapa”** combina pollo teriyaki, jalapeños y katsobushi, ofreciendo una fusión de influencias asiáticas y mexicanas a un precio de **12 euros**.











Si buscas algo con un toque picante, el **“Hot Pig”** es la elección perfecta, con su salchicha de cerdo casera, salsa chipotle y pepinillos, **por 12 euros**. Para los amantes de la carne tierna y sabrosa, el **“De campo”** presenta rabo de toro, cebolla crujiente y brotes, creando una combinación irresistible por el mismo precio.

Si prefieres una **hamburguesa gourmet**, la opción de la **“Hamburguesa de vaca”** es ideal. Con carne de vaca madurada, pimientos del piquillo y salsa HP, **por 14 euros**, esta hamburguesa es una verdadera delicia para los amantes de la carne. Y para aquellos que prefieren una opción vegetariana, el **“Vegetal”** ofrece una combinación de garbanzos, brócoli y emulsión de remolacha, **por 12 euros**.

El genio de Eneko Atxa: de las tres estrellas Michelin en Azurmendi a

conquistar el mundo con su arte gastronómico



El talento y la pasión culinaria de **Eneko Atxa** han llevado su nombre a lo más alto de la gastronomía mundial. Su restaurante insignia, **Azurmendi**, ha sido reconocido con tres codiciadas **estrellas Michelin**, consolidándolo como uno de los destinos gastronómicos más prestigiosos del mundo. Situado en el pintoresco pueblo de **Larrabetzu**, en el **País Vasco**, **Azurmendi** se ha convertido en sinónimo de excelencia y creatividad culinaria.

Desde su apertura en 2005, el restaurante ha cautivado a los comensales con una oferta gastronómica que se define como **“intensa, succulenta e identitaria”**. **Atxa** se enorgullece de su enfoque en ingredientes locales y técnicas culinarias innovadoras que resaltan la riqueza de la cocina vasca. Cada plato es una obra maestra cuidadosamente elaborada, donde los sabores auténticos y los productos de temporada se combinan de manera magistral.

Pero la influencia culinaria de **Eneko Atxa** no se limita a **Azurmendi**. El chef cuenta con otros ocho restaurantes repartidos por todo el mundo, cada uno con su propia propuesta gastronómica especial. Desde **Miami** hasta **Tokio**, su visión culinaria trasciende fronteras y ha sido aclamada por comensales de diferentes culturas.

Celebridades del espectáculo y el deporte que conquistan el Mundo Gastronómico

La gastronomía es un arte que trasciende fronteras y culturas, despertando nuestros sentidos y transportándonos a un mundo de sabores y experiencias únicas. En este fascinante universo culinario, solemos asociar la excelencia gastronómica con **reconocidos chefs y restaurantes de renombre**. Sin embargo, existe un grupo de [celebridades](#) que, además de ser famosos en otros campos, han conquistado el mundo de la cocina con su pasión, talento y dedicación.

En este artículo, nos adentraremos en la vida de algunas [celebridades](#) que han sabido traspasar los límites de su fama para convertirse en verdaderos maestros culinarios. Desde actores y actrices hasta músicos y deportistas, nos invitan a descubrir nuevos horizontes culinarios.

Eva Longoria: Deliciosas recetas con amor y talento



Eva Longoria, reconocida actriz de **“Mujeres Desesperadas”**, ha incursionado en el mundo de la cocina con pasión y talento. Disfruta cocinando para sus amigos y seres queridos, y sus reuniones en casa son famosas entre quienes tienen la suerte de ser invitados. En 2011, lanzó el libro **“La cocina con Eva: cocina con amor para la familia y los amigos”**, donde comparte algunas de sus recetas favoritas, mostrando su amor por la gastronomía y su deseo de compartir su talento culinario.

Longoria no teme mostrar sus habilidades culinarias en programas de televisión, demostrando que realmente sabe cocinar y disfruta de ello. Su presencia en los platós permite que el público vea su pasión por la cocina y su habilidad para crear platos deliciosos.

Gwyneth Paltrow: Un encuentro culinario entre España y Hollywood



Gwyneth Paltrow, reconocida actriz estadounidense, tiene una conexión inesperada con la gastronomía española. Durante su adolescencia, pasó los veranos en la pintoresca localidad toledana de [Talavera de la Reina](#), donde tuvo la oportunidad de sumergirse en la cultura y el idioma español. Sin embargo, su relación con la cocina española no se limitó solo al aprendizaje del idioma.

Paltrow ha llevado consigo algunas recetas tradicionales de **Talavera de la Reina** y las replica en su propia casa. Esta actriz, conocida por su estilo de vida saludable, ha adoptado también la cocina española en su repertorio culinario. Su estancia en **España** le permitió descubrir los sabores y técnicas de la gastronomía local, y ha sido capaz de llevar ese conocimiento a **Hollywood**.

A través de su plataforma de estilo de vida y bienestar, **Paltrow** ha compartido algunas de sus recetas inspiradas en la cocina española. Desde platos tradicionales como la paella y la tortilla de patatas hasta creaciones más contemporáneas, ha encontrado una forma de fusionar su amor por la cocina y la

cultura española con su pasión por la vida saludable.

David Beckham: Del fútbol a los Fogones



David Beckham, el reconocido futbolista británico, ha encontrado una nueva pasión en la cocina después de su retiro del deporte. Recientemente sorprendió a los espectadores ingleses al cocinar junto a Gordon Ramsay, uno de los chefs televisivos más conocidos.

Los rumores sugieren que su interés por la cocina podría llevarlo más lejos y que podría protagonizar su propio programa de cocina como presentador. Aunque no hay confirmación oficial, el verano pasado se especulaba que estaba en conversaciones con **Netflix** y la **BBC**.

Juan Luis Guerra: Fusionando

Gastronomía y Música en SGB Punta Cana



Por otro lado, el cantante dominicano **Juan Luis Guerra** también ha demostrado su pasión por la comida. En 2016 abrió un restaurante en **Punta Cana** llamado **Bachata Rosa**, que recientemente ha cambiado de nombre a **SGB Punta Cana**. En este lugar, la música siempre está presente, como parte esencial de la experiencia gastronómica.

Restaurantes de Moda: Cuando las celebridades dejan su marca en la gastronomía



En el apasionante mundo de la **gastronomía**, no son solo los chefs y cocineros reconocidos quienes se destacan en la escena culinaria. Cada vez es más común encontrar restaurantes famosos que llevan el nombre de deportistas, cantantes y otras **celebridades**. Estos famosos se unen a la tendencia de abrir sus propios establecimientos gastronómicos, colaborando con talentosos chefs para ofrecer experiencias únicas a sus clientes.

En **España**, no es una excepción. Personalidades como **Robert de Niro**, **Bruce Willis** o **Nicole Kidman** han dejado su huella en la escena gastronómica del país. Restaurantes como **Tatel**, propiedad de reconocidos cantantes y deportistas, son un claro ejemplo de esta tendencia. Estos lugares no solo ofrecen una excelente comida, sino que también atraen a una clientela diversa debido al prestigio y la fama asociados con los nombres de estas celebridades.

Andrés Velencoso y Casa Andrés: Tradición familiar y pasión gastronómica en la Costa Brava





Casa Andrés, ubicado en **Tossa de Mar, Girona**, es un restaurante familiar que cuenta con la participación del reconocido modelo **Andrés Velencoso** y sus hermanas. Este negocio familiar fue fundado por su padre en 1988 y ha pasado a manos de la siguiente generación.

Casa Andrés combina la tradición y la herencia familiar con la pasión por la gastronomía, brindando a los comensales una experiencia culinaria auténtica. La participación de **Andrés Velencoso**, quien ha destacado en el mundo de la moda, agrega un toque adicional de reconocimiento y atractivo al restaurante, invitando a los visitantes a disfrutar de una deliciosa comida en un entorno acogedor y familiar.

La carta de **Casa Andrés** que combina la tradición y la herencia familiar con la pasión por la gastronomía, es una muestra de la diversidad culinaria que se puede encontrar en la **Costa Brava**, combinando platos tradicionales con opciones internacionales. Entre los platos más destacados se encuentran las croquetas de jamón o pollo, un clásico de la cocina española, y las anchoas de L'escala, reconocidas por su sabor

y calidad.

Joaquín Sabina y La Mordida: Sabores mexicanos en Madrid





En **Madrid**, el reconocido cantante **Joaquín Sabina** se aventuró en el mundo de la gastronomía al fundar, junto a su socio **Julio Sánchez**, el restaurante **La Mordida** en 1995. Este establecimiento se destaca por ofrecer lo mejor de la cocina

mexicana, brindando a los comensales una amplia y deliciosa carta.

La Mordida es un lugar donde se puede disfrutar de auténticos sabores mexicanos, con platos que representan la riqueza culinaria de las tierras aztecas. Desde tacos y enchiladas hasta guacamole y ceviche, el menú ofrece una variedad de opciones para satisfacer los antojos de los amantes de la comida mexicana.

El ambiente del restaurante refleja la esencia y el estilo característico de **Joaquín Sabina**. Con una decoración temática y detalles inspirados en la cultura mexicana, **La Mordida** invita a los comensales a sumergirse en una experiencia gastronómica llena de sabor y autenticidad.

Gemma Mengual y Sugoi: Una experiencia gastronómica japonesa de clase mundial en Barcelona







Gemma Mengual, reconocida medallista de natación sincronizada, ha encontrado una nueva pasión en la gastronomía japonesa. En 2010, fundó la empresa **Mengui La Mar** de Sushi y actualmente gestiona varios restaurantes en **Sant Cugat del Vallés** y

Barcelona. Uno de ellos es **Sugoi**, donde su hermana y el chef brasileño Saulo Meireles también desempeñan un papel importante.

Sugoi se ha destacado por ofrecer platos exquisitos con la más alta calidad de origen japonés. La combinación de sabores auténticos y una presentación cuidada ha cautivado a aquellos que se rinden ante la cocina japonesa. **Gemma Mengual** ha logrado transmitir su pasión por esta culinaria a través de sus restaurantes, brindando a los comensales una experiencia gastronómica única.

Los Tunantes de Villa: La propuesta versátil de Paz Padilla en Madrid





La reconocida actriz y presentadora **Paz Padilla** también se ha aventurado en el mundo de la restauración con su propio establecimiento llamado **Los Tunantes de Villa**. Ubicado en **Villaviciosa de Odón, Madrid**, este restaurante ofrece una propuesta informal con platos que abarcan desde la tradición latinoamericana hasta la asturiana.

Los Tunantes de Villa se caracteriza por una atmósfera acogedora y una oferta gastronómica variada, donde los comensales pueden disfrutar de una amplia selección de sabores a precios asequibles, con un promedio de 20 € por persona. La propuesta de **Paz Padilla** refleja su espíritu emprendedor y su deseo de ofrecer a los clientes una experiencia culinaria única.

Además de **Los Tunantes de Villa**, **Paz Padilla** también posee un chiringuito en **Zahara de los Atunes**, llamado **La Trompeta Beach**, que se encuentra en su tierra natal, **Cádiz**. Esta iniciativa demuestra su conexión con sus raíces y su interés por promover la gastronomía local.

Tatel: Fusión de tradición y vanguardia en un restaurante de celebridades









Tatel es un reconocido restaurante presente en **Madrid, Ibiza, Valencia, Beverly Hills, México, Riyadh** y **Doha**, que destaca por su ambiente elegante y por atraer a una clientela cosmopolita. Pero lo que hace a **Tatel** especialmente famoso son sus propietarios, tres reconocidas figuras del mundo del entretenimiento y el deporte: **Enrique Iglesias, Pau Gasol** y **Rafael Nadal**.

Su filosofía representa **la quinta esencia de la gastronomía española** y posee una cuidada oferta gastronómica basada en producto, donde se combinan seleccionadas materias primas con productos locales y de cercanía.

Incluido en la lista de los **25 restaurantes del mundo por los que merece la pena viajar**, este exclusivo restaurante ofrece una fusión de recetas tradicionales españolas con toques vanguardistas e innovación y un twist internacional, presentando una propuesta gastronómica única.

El boom de la espirulina: cómo chefs famosos están conquistando el mundo con este superalimento

La [espirulina](#) es un tipo de alga que se ha vuelto popular como suplemento alimenticio debido a su alto valor nutricional. Una de las razones por las cuales destaca, es su contenido proteico.

La **espirulina** es un **superalimento** cada vez más utilizado por **chefs reconocidos** en todo el mundo debido a sus beneficios nutricionales. Uno de los aspectos destacados de la espirulina es su contenido proteico, el cual supera incluso a la carne. Las proteínas son esenciales para el mantenimiento de la salud y el funcionamiento adecuado del cuerpo. La falta de proteínas en la dieta puede tener efectos negativos, como pérdida de masa muscular, debilidad, retraso en el crecimiento, anemia y un sistema inmunológico debilitado.

La espirulina: el poderoso tesoro verde de los chefs y deportistas, superando a la carne en proteínas



Esta **alga** es una fuente rica en proteínas y, de hecho, es una de las pocas fuentes vegetales que contiene todos los aminoácidos esenciales, lo que la convierte en una proteína completa. El contenido proteico de la espirulina puede variar según el método de cultivo y la calidad del producto, pero se estima que contiene entre un 55% y un 70% de proteínas por peso seco.

Esto es considerablemente mayor que muchas fuentes de proteínas comunes, como la carne, los huevos y los productos lácteos. Además de su alto contenido proteico, la **espirulina** también es una buena fuente de otros nutrientes esenciales. Contiene hierro, vitamina B12, calcio y antioxidantes, entre otros. Estos nutrientes son importantes para el funcionamiento adecuado del organismo y desempeñan roles clave en la salud general.

Por lo tanto, la **espirulina** puede ser una excelente opción para aquellos que deseen aumentar su ingesta de proteínas y nutrientes en una dieta vegetariana o vegana. Sin embargo, es fundamental tener en cuenta que debe considerarse como un

complemento alimenticio y no como la única fuente de proteínas en la dieta. Es importante mantener una alimentación equilibrada y variada, incluyendo diferentes fuentes de proteínas, para asegurar un aporte adecuado de nutrientes para el cuerpo.

El toque mágico de los chefs para potenciar el color y el sabor en sus creaciones culinarias





Los **chefs** suelen utilizar la **espirulina** por varias razones en sus preparaciones culinarias. En primer lugar, tiene un color verde intenso y vibrante, lo que la convierte en un excelente ingrediente para darle un toque visual llamativo a los platos.

Puede utilizarse para decorar y realzar la presentación de platos como sopas, ensaladas, salsas y aderezos.

Además de su atractivo color, la **espirulina** también aporta un sabor único y sutil a las preparaciones. Su sabor se describe como ligeramente salado y **umami**, lo que puede agregar profundidad y complejidad a los platos. Los **chefs** suelen utilizarla para realzar el sabor de platos salados como arroces y salsas.

Es importante tener en cuenta que la **espirulina** tiene un sabor intenso y un poco terroso, por lo que es necesario utilizarla con moderación y combinarla con otros ingredientes para equilibrar el sabor general del plato. También se recomienda adquirir **espirulina de alta calidad y certificada**, ya que su cultivo y producción pueden afectar su sabor y calidad.

Chefs de renombre que deslumbran con la espirulina en sus creaciones



Aunque existen numerosos chefs reconocidos en todo el mundo

que utilizan la espirulina en sus creaciones culinarias, como el 'archi' conocido **Ángel León**, los siguientes chefs también han destacado por incorporarla en sus platos:

René Redzepi es el chef del **restaurante Noma** en **Copenhague, Dinamarca**, considerado uno de los mejores restaurantes del mundo. **Redzepi** ha explorado el uso de ingredientes locales y sostenibles en sus platos, y ha experimentado con la espirulina para crear combinaciones de sabores innovadoras.

Virgilio Martínez, propietario del **restaurante Central** en **Lima**, es conocido por su enfoque en la cocina de altura y la utilización de ingredientes autóctonos de diferentes regiones de **Perú**. Ha utilizado la **espirulina** para agregar un toque de color y sabor a sus platos.

Matthew Kenney es un chef vegano y pionero de la cocina a base de plantas. Ha abierto varios restaurantes enfocados en la alimentación vegana gourmet en todo el mundo. **Kenney** ha incorporado la espirulina en sus creaciones para agregar nutrientes y sabor atractivo a los platos sin carne.

Dominique Crenn, la chef francesa reconocida con varias estrellas Michelin y conocida por su enfoque creativo y artístico en la cocina, reconoce utilizar la **espirulina** para crear platos visualmente impactantes y llenos de sabor en su restaurante **Atelier Crenn** en **San Francisco**.

Heston Blumenthal, chef británico conocido por su enfoque experimental en la cocina, ha explorado el uso de ingredientes inusuales y técnicas innovadoras. Blumenthal ha utilizado la **espirulina** en algunas de sus creaciones culinarias para aportar color y nutrición.

Ángel León y su revolución

culinaria: la espirulina, el ingrediente estrella en el mar de sabores



Por último, el destacado **chef Ángel León** conocido como el “**Chef del Mar**”, debido a su enfoque en la cocina marina y el uso de ingredientes del mar en sus platos, ha experimentado con una amplia variedad de productos marinos, incluyendo algas, y ha utilizado la espirulina en varias de sus creaciones culinarias.

El **chef [Ángel León](#)** ha explorado el potencial gastronómico de esta alga, aprovechando su alto contenido proteico y su color verde intenso. En sus creaciones, **León** utiliza este ingrediente mágico como un ingrediente versátil que le permite explorar nuevas dimensiones culinarias y resaltar el potencial de los productos marinos en la alta cocina. El uso ha sido infinito: salsas, cremas, emulsiones y aderezos, para aportar sabor, color y valor nutricional a sus platos. Además, ha

experimentado con la combinación con otros ingredientes marinos para crear combinaciones de sabores únicas y sorprendentes.

Espacios del Sabor en un Restaurante

Arquitectura & Gastronomía

Por: [Eduardo Martín del Toro](#) Doctor Arquitecto

Es evidente que el primer ingrediente que debe de tener un restaurante para que atraiga nuestra mirada es una comida exquisita, pero no es el único.

En un restaurante, muchos son los **factores** que influyen para que el placer de la comida sea agradable o se convierta en un tremendo fracaso, como el trato amable y profesional por **parte del servicio** o estar en un ambiente adecuado que nos permita disfrutar lo que estamos degustando.

Precisamente, de este último punto voy a tratar en este artículo: las condiciones ambientales que han de darse en un **local destinado** para el disfrute de los sentidos -el gusto, el olfato, la vista, – para que un placer como el de comer no se convierta en una auténtica tortura.

Dado que cuando degustamos un plato empleamos todos los sentidos, a la hora de diseñar un comedor, también tenemos que tenerlos en cuenta para que ningún aspecto exterior nos distraiga de lo que verdaderamente

nos ha llevado hasta allí, el completo disfrute de los manjares.

Un buen comedor debe estar bien aislado y acondicionado

Dependiendo del tipo de comida, del tipo de ambiente que se quiera conseguir, etc. primaran unas características u otras, pero hay una serie de aspectos generales que deben darse para cualquier tipo de **restaurante**.



En primer lugar, el espacio debe contar con una iluminación suficiente que nos permita apreciar el plato -sus colores, su composición, sus texturas- pero controlada y bien distribuida,

evitando deslumbramientos y creando [ambientes agradables](#) con cierta intimidad, ya que en muchos momentos desearemos olvidarnos que estamos en un lugar público, imaginado que nos encontramos a solas con la comida.

Otro aspecto fundamental, y por desgracia poco tenido en cuenta en muchos locales, es el sonido o, mejor dicho, su hermano molesto: el ruido.

Un buen comedor debe estar bien aislado y acondicionado. Lo primero nos garantiza que los ruidos que se produzcan en el exterior del local no interferirá en nuestra degustación, lo segundo nos va a generar una mejora de la inteligibilidad de la palabra (se entenderá con mayor claridad al interlocutor al disminuir los tiempos de reverberación), mejorará la calidad de la música ambiente y disminuirá el nivel de emisión en el interior de la sala (al no tener la necesidad de hablar muy alto para que nos oigan).



Hay una serie de aspectos generales que deben darse para cualquier tipo de restaurante.

Las condiciones térmicas también tienen gran importancia. Un calor excesivo o un frío insoportable pueden aguar el mejor de los manjares.

Para ello, será necesario que el local esté bien diseñado térmicamente, con un buen aislamiento y un correcto [número de huecos](#), bien orientados, que permitan captar energía solar en los momentos de bajas temperaturas o evitarla cuando el calor es excesivo.

Completamos este diseño con equipos específicos que termine de corregir la temperatura cuando no sea suficiente con el correcto diseño, como los aparatos de aire-acondicionado o de calefacción.

Es muy importante que estos equipos se encuentren bien mantenidos, ya que su mal estado puede ser causante de ruidos y de transmisión de partículas de polvo y de olores desagradables.

Junto con la climatización, es muy importante la calidad del aire. Se debe garantizar una adecuada renovación de aire, que evite los “ambientes cargados” y los malos olores.

Los olores de los demás comensales no deben interferir en nuestro plato, además de que es muy desagradable que al salir de un local terminemos apestando a comida.



Por último, pero de gran importancia, es el espacio en sí. Que el comedor tenga unas dimensiones suficientes, con un techo no demasiado bajo que nos dé sensación de ahogamiento; la distancias entre mesas holgadas para que no tengamos la impresión de que el señor de la mesa de al lado está comiendo con nosotros; un mobiliario cómodo que no se asemejen a sillas de tortura; una ligera música rosa y una decoración cuidada acordes con el tipo de comida que se sirve; un nivel de limpieza propio de un quirófano y un cuidado y un mimo en los detalles que nos haga sentir más a gusto allí que en nuestra propia casa.

Como pueden comprobar, adecuar un local que va a ser usado como comedor, no es para nada sencillo. Y es que en un espacio donde queremos agasajar a todos nuestros sentidos debe estar cuidado hasta el más mínimo detalle.

De ahí que en este tipo de espacios sea donde la necesidad de la figura de un profesional con experiencia es imprescindible, ya que trágico sería el fracaso de la puesta en marcha de un restaurante con una magnífica carta y un excelente personal,

pero que no contará con un ambiente que invite a disfrutarlo.

Y más de un local conozco que ha caído en ese error, y siempre son las mismas consecuencias. Ahora que lo sabe, no se permita ese fracaso.

El Sabor de la Mentira: El Intrincado Mundo de Badenol, el Chef Astuto

Una brisa suave acariciaba el rostro de [Badenol](#) mientras contemplaba el horizonte desde la terraza de su modesto apartamento en algún rincón de las hermosas [Islas Canarias](#). Sus ojos cansados reflejaban años de esfuerzo y desilusiones. Aunque poseía una habilidad innata para crear exquisitos platos, sus sueños de convertirse en un exitoso empresario gastronómico se habían desvanecido uno tras otro.

Advertencia: Finas Hierbas no es un espacio de ficción. Cualquier similitud con personas o hechos reales, no es pura coincidencia

Badenol había probado suerte en múltiples proyectos, pero ninguno de ellos había prosperado. Sus restaurantes habían sido víctimas del azar y de la mala suerte, o al menos eso es lo que solía decir a los demás. En realidad, su fracaso radicaba en su falta de enfoque y su incapacidad para gestionar adecuadamente los negocios.

La Paradoja de Badenol, el Chef Mítico de los Sabores Locales



Sin embargo, **Badenol** poseía una astucia especial, un talento para crear personajes y envolverse en una maraña de mentiras que había descubierto accidentalmente durante uno de sus viajes culinarios. Había creado un personaje ficticio llamado “**Señor Éxito**”, un chef afamado que aparentemente había triunfado en todos sus proyectos. Bajo esta identidad falsa, **Badenol** había logrado engañar a muchos empresarios y obtener

contratos de asesoramiento gastronómico.

Su reputación como **“Señor Éxito”** se había extendido rápidamente por todo el **archipiélago**. Su supuesto conocimiento profundo de los productos locales y su habilidad para transformarlos en obras maestras culinarias lo habían convertido en un objeto de deseo para muchos empresarios de la zona. Paradójicamente, a pesar de sus propios fracasos como empresario, **Badenol** era ahora el sello de éxito que muchos buscaban.

Badenol y el Poder de la Tentación Gastronómica



Un día, mientras saboreaba un delicioso **mojo picón** casero, **Badenol** recibió una llamada que cambiaría su vida. Era la prestigiosa familia **González**, propietaria de una cadena de **hoteles boutique** en **Tenerife**, quienes deseaban contratarlo como consultor para mejorar su oferta gastronómica. Aunque sabía que no era merecedor de tanta confianza, la tentación de aceptar el trabajo fue irresistible.

Badenol se puso su mejor traje y, con una sonrisa engañosa en el rostro, se presentó en la reunión con los **González**. Habló con pasión sobre la importancia de utilizar ingredientes

locales frescos y resaltó la necesidad de una presentación innovadora para cautivar a los comensales. A medida que hablaba, su carisma y habilidad para contar historias cautivaron a la familia **González**, quienes no podían resistirse a la idea de contar con el famoso **“Señor Éxito”** en su equipo.

Con cada nuevo proyecto en el que se involucraba, **Badenol** se veía obligado a mantener viva su mentira, pero también se desafiaba a sí mismo a ser mejor y a aprender de sus propios consejos. A medida que crecía su fama, su confianza como chef y asesor también se fortalecía. Comenzó a rodearse de talentosos profesionales gastronómicos que lo ayudaban a mantener la fachada y a crear experiencias culinarias únicas

A medida que **Badenol** seguía construyendo su imperio gastronómico bajo la falsa identidad de **“Señor Éxito”**, la carga de la mentira se volvía cada vez más insostenible. Sus éxitos y reconocimientos se basaban en un engaño, y aunque disfrutaba de la fama y el prestigio, su conciencia comenzaba a corroerse lentamente.

Desenmascarado por el Sabor: La Caída del Chef Astuto



Un día, mientras se encontraba en una importante gala culinaria en las [Islas Canarias](#), ocurrió algo inesperado. Durante su discurso de aceptación de un prestigioso premio, un comensal que había descubierto su verdadera identidad se levantó y reveló la verdad ante todos los presentes. La sala quedó en silencio mientras las palabras de traición resonaban en los oídos de **Badenol**.

La vergüenza y el desprecio se apoderaron de él mientras veía cómo los rostros antes admirados se tornaban en miradas de decepción. Su reputación se desmoronó en cuestión de segundos

y su imperio se desvaneció como un sueño efímero.

Sin embargo, el verdadero golpe para **Badenol** fue la pérdida de su propia identidad. Había construido una vida entera basada en la falsedad, y ahora se enfrentaba al vacío y la soledad. Se retiró del mundo culinario, avergonzado y desesperado por encontrar un sentido en su existencia.

Despojado de su éxito y reputación, **Badenol** se convirtió en un alma perdida en las **Islas Canarias**. Se refugió en la tranquilidad de un pequeño pueblo costero, alejado de la mirada pública. Allí, entre las olas del océano y los cálidos rayos del sol, reflexionó sobre su pasado y la tristeza que lo embargaba.

Trazando la Verdad: El Camino hacia la Autenticidad y la Felicidad

La tragedia de **Badenol** dejó una poderosa lección: no se puede construir una vida basada en la mentira y el engaño. El éxito verdadero y duradero solo puede alcanzarse a través de la honestidad y la autenticidad. Las mentiras solo conducen a la destrucción y la pérdida de uno mismo.

La historia de **Badenol** sirvió como un recordatorio sombrío de que el camino de la falsedad nunca lleva a la verdadera felicidad. Su trágico desenlace dejó una huella imborrable en aquellos que conocieron su historia, recordándoles que el camino hacia el éxito debe estar forjado por la integridad y la sinceridad.

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

“Truly Asia” es un restaurante pequeño, pero con mucho encanto. Es el lugar ideal para descubrir la cocina vietnamita y tailandesa.

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.

En Truly Asia los platos aportan auténticas sinfonías de sabores, colores y aromas de Asia, elaborados con mucho mimo de forma casera y saludable y preparados en el momento, con productos frescos de calidad, tanto locales como de origen asiático.

El lema de la casa es: “Lo sencillo es más sabroso” y así lo reflejan en todas sus propuestas culinarias.

El Restaurante “Truly Asia” dispone de una variada bodega de cavas y de vinos canarios, así como de otras denominaciones de origen, como Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Rueda etc.



Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

El precio medio oscila en torno a los [30 euros](#) por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

El restaurante cierra los domingos, y los lunes, martes y miércoles por la noche. Y dado que es un restaurante pequeño, es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Los fogones de Truly Asia

Al frente de los fogones, **Miriam Ambalati Barbados**, conocida como **Mimi**, goza de una larga y brillante trayectoria profesional.



Al centro la chef Miriam Ambalati Barbados y Manu Regalado y su equipo

Es filipina de nacimiento y canaria de adopción, ha desplegado sus habilidades culinarias durante más de 15 años en restaurantes de Singapur, así como 8 años en Madrid y en Barcelona, para recalar en Tenerife y trabajar en las Terrazas del Hotel Abama a los órdenes de Martín Berasategui.

En 2021 decidió, junto a su marido Manuel Regalado, abrir el Restaurante “Truly Asia” como punto de referencia para dar a conocer su particular forma de interpretar la cocina vietnamita y tailandesa.

Y al frente de la sala, **Manuel Regalado**, conocido en el sector como **Manu**, es también cocinero de profesión y experto en vinos, que vive con auténtica pasión todo lo que se cuece en la cocina y lo transmite a sus [clientes](#) con tal grado de profesionalidad, hospitalidad, bondad y cariño, que hace que

todos nos sentimos como en el comedor de nuestra propia casa.



Amigos Canarios del Buen Comer en el restaurante Truly Asia
Tanto la calidad de cocina, de la mano de **Mimi**, como el excelente servicio, encabezado por **Manu**, se ve reflejado por sus clientes, tanto en **Tripadvisor**, en la que aparece **Truly Asia** con una calificación media de 5 sobre 5, como en **Google**, donde aparece con un 4,8 sobre 5.

La llegada a Truly Asia

La bienvenida corrió a cargo de **Mimi y de Manu** dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que explicaron su profunda pasión por los fogones y la tremenda ilusión que han depositado en **Truly Asia**, agradeciéndonos la elección de su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido y animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar

otras propuestas de la carta.

A medida que los **30 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y 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.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- **Lumpia Shangai:** Rollitos de carne aliñada con especies vietnamitas acompañados de salsa agri dulce red sweet.
- **Spring Roll:** Rollitos de primavera de verduras y carne acompañados de salsa agri dulce red sweet chille.
- Wanton crujiente de langostino acompañando de salsa agri dulce red sweet chille.
- Gyoza de ternera con boletus, cilantro y ajo frito.
- **Speribbs:** Costillar de cerdo de Tenerife cocinado a baja temperatura acompañado de arroz jazmín.
- **Chopsuey:** Verduras seleccionadas y salteadas al wok.
- **Cassava Cake:** Yuca natural y macapuno acompañado de helado de caramelo salado.
- **Maja Blanca:** crema, coco y millo.



Lumpia Shangai



Spring Roll



Wanton crujiente



Gyoza de ternera



Speribbs



Chopsuey



Maja Blanca

Maridaje:

- *Vino blanco seco "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- *Vino tinto "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- Agua Solan de Cabra.

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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,24 sobre 10, lo que significa que el Restaurante "Truly Asia" es

un establecimiento muy recomendable para visitar.

Calle Ismael Domínguez, 128, en Tacoronte.

Teléfonos: 648 271 401
trulyasiamimi@gmail.com
trulyasiamimi.com

Carpaccio de brevas con queso maduro y garrapiñada de piñones

Chef: Rogelio Quintero Montesdeoca Foto: Roger Méndez

Las brevas son los frutos de la primera cosecha de la higuera, tienen una textura más firme, un sabor dulce pero [menos jugoso](#), y están disponibles en primavera y principios de verano.

Los higos son los frutos de la segunda cosecha, tienen una textura suave y jugosa, un sabor más intenso y dulce, y están disponibles en verano y principios de otoño.

Ingredientes:

- 20 brevas
- 100 g de queso maduro artesano
- 500 ml de vino dulce

Garrapiñada de piñones:

- 100 g de piñones
- 50 g de azúcar
- 20 ml de agua
- 10 g de mantequilla

Elaboración

Carpaccio de brevas

Pelar las brevas (para eliminar la aspereza) y disponer entre dos plásticos alimentarios cuatro brevas por ración. Seguidamente aplastar hasta un grosor de 3 milímetros. Congelar en raciones individuales.

Reducción de vino dulce:

Reducir a fuego suave hasta obtener una textura de jarabe denso.

Garrapiñada de piñones:

En un caldero poner el azúcar con el [agua](#) y hervir hasta alcanzar 114°C. Añadir los piñones y caramelizar a fuego medio. Apartar y agregar la mantequilla para evitar que se aglutinen. Enfriar y conservar en cajas herméticas.

Terminación y presentación:

Retirar el plástico del carpaccio y situar en plato llano el tiempo necesario para que se descongele. Poner láminas de queso muy finas sobre el carpaccio así como la garrapiñada. Pintar el montaje con la reducción de vino dulce.

DreamLiving...un sueño hecho realidad

Hospedarse en una villa de lujo en lugar de en un hotel convencional puede ser la decisión perfecta para aquellos que buscan una escapada más íntima y personalizada.

DreamLiving, la privacidad que ofrecen estas **villas** es una de las principales ventajas, ya que suelen estar ubicadas en lugares aislados y privados que ofrecen tranquilidad y un ambiente exclusivo.

Además, los servicios adicionales que se incluyen en una villa de lujo, como cocinas completamente equipadas, personal de limpieza y **cocineros privados**, ofrecen una mayor flexibilidad para que disfrutes de tus vacaciones de forma relajada y sin preocupaciones.



Con estas comodidades adicionales, podrás disfrutar de una atención y servicio personalizado que difícilmente encontrarás en un hotel convencional.

En este artículo, te invitamos a descubrir las **villas de lujo** que componen la oferta de **DreamLiving** y cómo estas pueden mejorar la experiencia de vacaciones para aquellos que buscan lo mejor en términos de privacidad y comodidades en un entorno privilegiado.

Descubre la exclusiva experiencia vacacional de DreamLiving en Tenerife

En la isla de Tenerife, en un rincón de La Orotava, se encuentran la Villas de DreamLiving, un lugar excepcional que ofrece una experiencia vacacional única.

Rodeado de un entorno natural espectacular, DreamLiving es un

oasis de privacidad y tranquilidad en el que podrás disfrutar de unas vacaciones que van más allá de lo convencional.

Con villas lujosas y cuidadosamente diseñadas para garantizar la privacidad de los huéspedes, podrás relajarte en una piscina privada, en un sauna o simplemente disfrutar de las vistas panorámicas desde la comodidad de tu villa.











Aquí, el buen vivir es una filosofía de vida, y cada detalle está pensado para que puedas disfrutar de una estancia cómoda y relajante en medio de un paisaje natural impresionante.

En este artículo, te invitamos a descubrir todo lo que DreamLiving tiene que ofrecer y por qué es el destino ideal para aquellos que buscan una experiencia inolvidable en un entorno único.

Descubre Dream Living en La Orotava: Un Oasis Único en la Espectacular Isla de Tenerife

Las villas de DreamLiving están ubicadas en medio de un entorno natural espectacular, lo que significa que los huéspedes pueden disfrutar de la belleza del paisaje en todo momento.

Desde la terraza privada de cada villa, podrás contemplar vistas impresionantes de las montañas, el mar o el bosque.

El entorno natural también ofrece muchas oportunidades para disfrutar de actividades al aire libre, como senderismo, ciclismo, pesca y mucho más.

Una de las características más destacadas de las villas de DreamLiving es su privacidad excepcional.

Cada villa está separada por suficiente distancia para garantizar una privacidad adicional entre ellas. De esta manera, los huéspedes pueden relajarse y disfrutar de su tiempo sin preocuparse por molestar a los demás o ser molestados por otros huéspedes.

Además de la privacidad excepcional y el entorno natural espectacular, también ofrecen un servicio excepcional. El personal está disponible las 24 horas del día para ayudar con cualquier necesidad que los huéspedes puedan tener, desde reservas de restaurantes hasta recomendaciones de actividades.

Descubriendo los rincones más hermosos de Tenerife: playas,

montañas y el majestuoso Teide

Tenerife es una isla espectacular que ofrece una gran variedad de lugares hermosos por descubrir.

Desde playas idílicas hasta [paisajes montañosos](#) que contrastan con el azul del mar, y en el centro de todo ello, se encuentra el majestuoso y emblemático Teide.

Dentro de todas las opciones de alojamiento disponibles en Tenerife, La Orotava destaca como uno de los municipios más bellos del archipiélago.







En este maravilloso lugar, se encuentra Dream Living, un oasis único y diferente a todas las propuestas vacacionales convencionales.

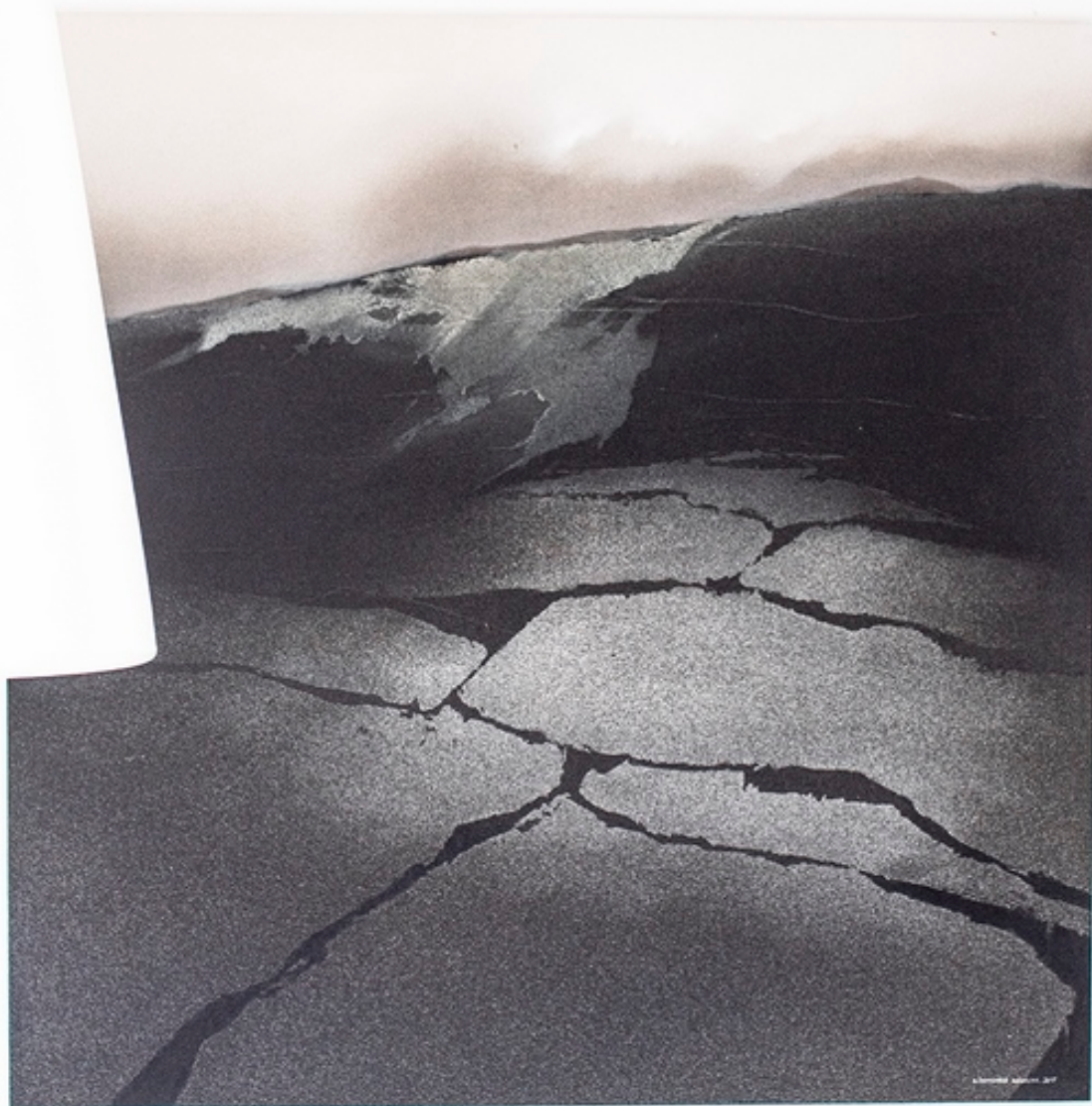
El entorno natural que rodea DreamLiving es uno de los principales atractivos de este lugar. Los huéspedes pueden disfrutar de senderos cercanos para caminar y hacer excursiones cortas, así como de actividades como el montañismo, la pesca y la exploración de la flora y fauna local. Todo esto rodeado de un paisaje natural impresionante que invita a la desconexión y a la relajación.

Un oasis de tranquilidad, arte y arquitectura: Bienvenido a DreamLiving

DreamLiving es un oasis de privacidad y tranquilidad en un entorno natural impresionante.

Los huéspedes pueden disfrutar de una [piscina privada](#) con el majestuoso Teide como telón de fondo, mientras disfrutan del sol y la serenidad. Aquí, el espacio personal es de gran importancia y nunca te sentirás invadido.

Las villas de DreamLiving son verdaderas joyas arquitectónicas, diseñadas con un gusto exquisito y un pensamiento cuidadoso en cada detalle.



La decoración minimalista y el arte que se integra perfectamente en la experiencia, te invitan al confort visual y a la relajación. Es fácil sentirse como en casa en este lugar único.

Además, el arte es una parte esencial del paisaje de DreamLiving, con obras de arte cuidadosamente seleccionadas que se integran a la perfección con la decoración y la arquitectura. Todo esto hace que te sientas rodeado de belleza y en una atmósfera que invita a la admiración y la contemplación.

El escenario perfecto para tus eventos, fotos y rodajes

La belleza no necesita palabras para ser descrita, pero cuando se trata de describir DreamLiving, la primera palabra que viene a la mente es “sencillez”.

En este oasis de privacidad y tranquilidad, la belleza se encuentra en la simplicidad de los detalles, en la cuidadosa selección de obras de arte y en la arquitectura minimalista que armoniza perfectamente con el entorno natural.

Aquí, no hay excesos ni distracciones que puedan interrumpir la conexión con uno mismo y con la naturaleza.







DreamLiving es un lugar diseñado para ayudarte a reconectarte con la esencia de la vida, para recordarte que sólo el presente es real y que la vida es una continua experiencia de vivir en el momento presente.

Pero la belleza de DreamLiving no se limita a su entorno natural y su arquitectura. También es un lugar ideal para eventos, fotos y rodajes. Sus villas son verdaderas joyas arquitectónicas que pueden ser el escenario perfecto para una sesión de fotos inolvidable o para una producción audiovisual que busque una atmósfera única y diferente.

DreamLiving un sueño que se hizo realidad

DreamLiving es mucho más que unas simples villas de vacaciones, es la materialización del sueño de Ruth Ruttiman, una apasionada del diseño, el arte y el bienestar.

Su experiencia y sus vivencias personales le llevaron a crear un espacio que va más allá de ofrecer comodidades a los huéspedes, sino que busca despertar en ellos su propio viaje interior y descubrir su riqueza y espacio interior.



Ruth Ruttiman ha sido afortunada de conocer a personas extraordinarias de diferentes campos, lo que le ha permitido encontrar su propia huella y crear **DreamImpulse** y **DreamLiving**,

un lugar donde los huéspedes pueden desconectar de la rutina y los problemas diarios para abrir su corazón y dejarse llevar por el entorno natural y la privacidad que ofrece el lugar.

—

Los Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Parque Dragomar”

Por: Antonio Pérez Viera – Fotos: José Antonio Melián.

“Parque Dragomar”, el recinto y las instalaciones del Restaurante son francamente espectaculares, con un entorno ideal para cualquier tipo de celebraciones, brunchs, bodas, bautizos, comuniones, reuniones y comidas de empresa, con espacios interiores y amplias terrazas ajardinadas al aire libre.

Un drago centenario, con espectaculares vistas del mar, un lugar ideal para degustar una excelente comida, con una romántica sobremesa en un entorno muy especial.



Otra de sus instalaciones más curiosas es un antiguo tanque de agua de grandes dimensiones, perfectamente acondicionado para celebrar eventos, con una capacidad para 120 personas.

Vinos

El Restaurante “Parque Dragomar” dispone de una variada bodega de vinos canarios, y de otras denominaciones de origen, como Ribera del Duero, La Rioja, etc.

El precio medio oscila en torno los 30 euros por persona.

El restaurante cierra los lunes, los martes y los miércoles y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.



El propietario del establecimiento es **Fernando Hernández Acosta**, con amplia experiencia en el mundo de la hostelería, que ha sabido darle al **Parque Dragomar** la proyección necesaria para convertirlo en un auténtico lugar de referencia en la zona.

El Chef de Restaurante “Parque Dragomar”

Al frente de los fogones, **Adrián Bruins**, un excelente profesional de la restauración con muchísimo bagaje a sus espaldas. Holandés de nacimiento y tinerfeño de adopción, desde hace más de 22 años, ha desplegado sus habilidades culinarias en [restaurantes y hoteles](#) de primera categoría.



El Chef Adrian Bruins y su equipo en el Restaurante "Parque Dragomar"

Gran defensor de la corriente "*Slow Food*", defensor a ultranza de los productos naturales de cercanía tratados con mucho cariño y gran profesionalidad.



Y al frente de la sala, **Iván Acuña Adrián**, que con su maestría y buen hacer, tiene virtud de transmitir a los clientes todo lo que cuece en la cocina, haciéndoles sentir como en su propia casa.

La bienvenida al Parque Dragomar

La bienvenida nos la dio **Adrián Bruins** dirigiéndonos unas convincentes palabras, con las que explicó el nuevo proyecto empresarial de **Parque Dragomar** y su profunda pasión por la cocina, agradeciéndonos la elección del restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido.

Para terminar su intervención animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar otras propuestas de la carta, así como para participar en varios eventos a realizar próximamente, en compañía de familiares o amigos.



Prefirió explicar la composición y la elaboración de cada uno de los platos, a medida que se iban sirviendo. Especial mención hizo a su equipo de trabajo, nombrado con mucho cariño a **José Gaspar** en cocina, y a **Iván** y a **Marcos** en sala, entre otros.

A medida que los **43 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y 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.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

1. Bombón de langostinos y hierbas frescas.

2. Nuestra versión de croquetas de jamón ibérico.
3. Tataki de atún afrutado.
4. Risotto de papa negra con setas al tartufo y galleta de queso curado.
5. Carrillera ibérica con tartaleta crujiente de batata y reducción de Malvasía dulce.
6. Postre: De la infancia con queso, galletas y guayaba.

















Vino blanco seco “El Mocanero”, D.O. Tacoronte Acentejo.

Vino tinto joven “El Mocanero”, D.O. Tacoronte Acentejo.

Agua y 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 **9,55 sobre 10**, lo que significa que el Restaurante “**Parque Dragomar**” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Teléfonos: **922 455 822** E-mail: **info@parquedragomar.com**

<https://www.facebook.com/ParqueDragomar>