

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca El Vateo”

Los Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra nonagésima primera (91ª) visita a restaurantes de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido a la “Tasca El Vateo”.

Texto: Antonio Pérez Viera Fotografías: José Antonio Melián

La Tasca El Vateo es un pequeño restaurante inaugurado en febrero de 2024, decorado con mucho gusto, que ha conseguido un inseparable binomio entre tranquilidad y excelencia, ofreciendo un toque muy personal en sus **propuestas gastronómicas**, así como un servicio personalizado y exclusivo, para **el deleite** de su amplia clientela.

Las especialidades de **La Tasca El Vateo**, son las relacionados más abajo, como menú seleccionado.

Dispone de una amplia **bodega** de distintas **denominaciones**, con especial selección de **vinos canarios y algunos cavas**.

El precio medio oscila en torno a los **35 euros** por persona, lo que, dada la gran calidad de sus **productos** y el excelente servicio que ofrecen, supone una [excelente](#) relación **calidad-precio**.



Cierra los lunes todo el día y los domingos en el horario de cena, siendo conveniente hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Su propietario y **chef David**, es un excelente profesional con amplia experiencia de más de 25 años en el sector de la restauración, de los cuales, los últimos 8 **entre fogones**, siendo esta **Tasca** su segundo **restaurante** como propietario, y con la que ha pretendido hacer felices a sus clientes con una cocina muy personal. Le acompaña en todas sus funciones su esposa Yolanda, lo que le aporta el establecimiento a un plus especial y diferente.

Y al frente de la sala, José de la Guardia es otro gran profesional, con amplia experiencia como manager de restauración en hoteles y restaurantes de Barcelona.



Der: Antonio Pérez Viera y el Chef David Manso

La bienvenida corrió a cargo de David, en presencia de **Antonio Pérez Viera** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó las características de su proyecto empresarial en **La Tasca El Vateo**, y su personal forma de trabajar entre fogones, para terminar, explicándonos los distintos platos del menú seleccionado para la ocasión, y desearnos que nos sintiéramos como en nuestra propia casa, y que volviéramos pronto con familiares o amigos.



Los Amigos Canarios del Buen Comer





A medida que los 29 **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:

- Pan artesano con crema de queso y yogur.
- Ensalada Tequila: Canónigos, rúcula, tomates Cherry, salteado de gulas y langostinos con reducción de tequila y mango, con vinagreta de maracuyá.
- Alcachofas de Tudela confitadas en mantequilla de ajo negro con foie y jamón ibérico.
- Huevos con foie, papa frita canaria de cosecha propia con aderezo de finas hierbas y cebolla caramelizada con miel de palma.
- Milhoja con langostinos: Hojaldre casero relleno de espinacas y langostino cremado con queso y bañado en salsa de coco y sriracha.
- Solomillo de cerdo ibérico en salsa de almogrote de

elaboración propia, chalota, jengibre fresco y cardamomo.

- Popurrí de 4 postres: Tarta de queso horneada, tarta de ambrosía, mus de parchita con tejas de chocolate negro, y coulant con sorbete de mandarina.





Vino blanco “Nivarius” D.O. Rioja.
Vino tinto “Figueró 4” D.O. Ribera del Duero.
Agua, caña, 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 9,67 sobre 10, lo que significa que la “Tasca El Vateo” es el restaurante mejor valorado de los seis visitados hasta la fecha en 2024, y que es un establecimiento muy recomendable para visitar. Tasca El Vateo Camino Las Gaviás, 124, en San Cristóbal de La Laguna.

Moral, una cocina desde el amor

A finales del siglo XIX, la ciudad de Santa Cruz de Tenerife, desde 1822 capital de Canarias, acometía el que sería primer polígono de ensanche impulsado por una promoción inmobiliaria de iniciativa privada.

El proyecto, concebido y ejecutado por la Sociedad Constructora, se centró en un espacio en forma de parrilla integrado por cinco calles paralelas, las actuales San Lucas, San Clemente, Jesús Nazareno, Sabino Berthelot y Callao de Lima, cortadas por las de Robayna, Pi y Margall y Viera y Clavijo.

Con medios propios, aquella empresa abrió y también construyó las calles, que cedió posteriormente al ayuntamiento, alcanzando un **éxito** que [pronto contagió](#) a otras sociedades que se animaron a seguir con la **tarea constructiva**, fomentando así el ya imparable **crecimiento urbano de la ciudad**.

Desde entonces, la calle Jesús Nazareno se fue poblando, cobrando vida y, además de casas terreras donde se **avecindaron familias**, en 1892 se instalaba en el número 42 una escuela para instruir a los niños, la de las niñas se ubicó en la calle de El Pilar.



Fachada de la fábrica The Perfection

Más adelante, en 1902, la fábrica The Perfection ocuparía el solar rotulado con el 2. El gerente Hans Peter Olsen y su hijo Guillermo anunciaron entonces que el

25 de septiembre comenzarían a servir sus productos al público.

Años más tarde, en 1910, la fábrica ya se promocionaba en prensa como **“la más importante de las islas y montada con todas las máquinas y aparatos modernos”**, ofreciendo agua de Seltz, Soda, Apolinaris y toda clase de refrescos, además de Ginger Ale, un producto **“saludable y recomendado para el tiempo caluroso”**. Fue en 1915 cuando incorporaron al catálogo su propia cerveza, la marca **The Perfection**, **“un tónico”**, decían.

Pero el espaldarazo llegaría cuando en 1927 la firma **The Coca Cola Company** elegía esta industria para distribuir aquella **“bebida deliciosa y refrescante, pura y espumosa que estimula y agrada el paladar”**, que así la promocionaban, convirtiendo a Tenerife en el primer lugar de España donde se fabricó y vendió la mundialmente famosa Coca-Cola, de la que **The Perfection** producía unas 400 botellas por hora.

En 1934, antes de la crisis provocada por la Guerra Civil y continuada por la contienda mundial, que se prolongó durante 20 años, **esta embotelladora ya tiraba de fórmulas de márqetin**, ofreciendo un vaso de regalo a cambio de la entrega de **tres tapas usadas de Coca Cola**.



Con el tiempo, la calle Jesús Nazareno sería también la protagonista involuntaria de un horrendo suceso. El 16 de diciembre de 1970, la policía descubrió en un piso del número 37 un dantesco escenario: **la horrible matanza ejecutada por el padre y el hijo de la familia alemana de los Alexander, absorbida por la secta Sociedad Lorber**, quienes declararon haber ‘purgado’ las almas de tres mujeres, mutilando sus cuerpos en un cruento rito que dio la vuelta al mundo.

Con todo, esta calle y sus gentes continuaron su pulso vital, acompasándose al ritmo de los tiempos, y en septiembre de 2012 se reconvertían en vía peatonal, integrándose en el espacio llamado Soho, una zona comercial en la que prima una variada oferta comercial y gastronómica ajena a las franquicias.

Desde finales del [pasado junio](#) a este tejido se suma el **Restaurante Moral**, que toma su nombre de ese longevo árbol,

rústico y resistente, para Icíar Pérez y Juan Carlos Pérez-Alcalde un lugar a cuya sombra **comer moras**, mancharse las manos y divertirse, además de una metáfora del bien y el mal, como **Adán y Eva en el Jardín del Edén**.

También, y sin quererlo así, **este concepto encierra ese impulso anímico que han necesitado para ponerse en marcha, porque como le sucedió al Nazareno** han padecido su particular penitencia. En su caso, la desesperante espera de meses para hacer realidad la apertura del local por culpa de la tozudez del gestor eléctrico, incapaz de habilitar un simple trámite que la burocracia se empeñó en convertir en un obstáculo casi insalvable.

Por fin abrieron las puertas de su casa, una vivienda canaria de una planta, construida en 1890 y catalogada por el Cabildo, cuya blanca fachada se asoma desde amplios ventanales al número 13 de Pi y Margall, jugando a hacerse esquina con Jesús Nazareno.

Moral

Este proyecto muestra la apuesta más personal de esta joven pareja, quienes durante su anterior etapa en el **Restaurante Poemas by Hermanos Padrón**, en el hotel **Santa Catalina de Las Palmas**, conquistaron una **estrella Michelin y un sol Repsol**, y que ahora, sin superfluas vanidades, se han decidido por acomodar una **cocina propia**, concebida desde el amor que sienten por sí mismos y también hacia el oficio.



Moral





El local es un ejemplo de **elegante sencillez**, con **mesas y sillas de madera**, material que nunca pasa de moda, y conservando el suelo hidráulico original de la vivienda, a base de mosaicos de colores neutros y lisos que no saturan el ambiente y dan brillo a una decoración simple, acogedora.

El espacio está distribuido en **una barra** para cuatro servicios, al fondo **la cocina** vista donde trajina la pareja y una sala con apenas siete mesas **—una a modo de reservado—** que atienden con buen jeito John y Jesús, quienes marchan a manera de recibimiento un **servicio de pan que lleva la firma de Rustiko Panadería**, al que se suman un galardonado **aceite de Cumbres de Abona** más una **mantequilla con anchoas** y el agasajo de un **vermut Laurisilva**, de elaboraciónn artesana.

La carta es sobria, con cuatro o cinco opciones para **entrantes, verduras, pescados, carnes y postres**, más la propuesta de un menú y múltiples referencias en el capítulo de **bebidas (aperitivos, vinos y espumosos)**, acaso excesivas.

En Moral se guisa al fuego, con oficio y estilo, y aunque huyen de catalogaciones en sus platos se perciben claros guiños a las cocinas francesa y vasca, magníficas escuelas.

De los **entrantes**, una original **ensalada de tomate corazón de buey y mar azul** en varias texturas, aliñados con unos toques de **parchita**. La **berenjena glaseada con anguila ahumada**, **champiñón Portobello laminado y salsa de yogur**, deliciosa composición que conjuga la **grasa del pescado**, que destila un **toque succulento y gelatinoso**, potenciado por el **delicado aroma a humo**, con el **sabor amargo de la berenjena** y el **frescor del yogur**, coronado por la **versión gourmet del llamado champiñón de París**.

Sorprenden los garbanzos con foie, no demasiado hecho, de factura jugosa y que renuncia a su carácter siempre dominante

para amigarse con el grano que se asocia a un caldo denso y untuoso, de fondo mantecoso, una mezcla que persiste en boca.

De la bodega surge un Erre de herrero 2023, un verdejo de Rueda que marida un pescado inusual por estas orillas: la raya. **Cocinada** al vapor, su **carne** presenta una agradable textura con suaves toques gelatinosos, acompañada de una **marinera salsa de mejillones** tocada con **vino**, los intensos **tirabeques** con su juego dulce y amargo y el **aromático perejil** sobre un **caldo de la propia raya**. La propuesta de la mar ofrece **pescado blanco con col y setas**, además de **merluza con espárragos**.

Entre las **carnes**, un **magret de pato**, en su punto, la **piel tostada** y sin nada de **grasa**, la **carne** poco hecha y perfectamente complementada con el **toque dulce de la salsa de naranja** y unos **orejones**. La carta ofrece también **albóndigas de cordero lechal** con **salsa de tomate especiada** o unas **codornices** asadas con **jugo de pimientos asados** y con **pétalos de rosas** encurtidas con **lichi**, **Guiso de conejo** con **mostaza** o un **lomo alto** con **mantequilla** **Café de París**, **mezcla de especias** y **hierbas**: **Francia en el paladar**.

Los **postres** cautivan. El **flan** con **crema de chantilly** y **mascarpone** es un vicio confesable como esa **calabaza bajo tierra**, con textura de un **tocinillo de cielo**, que se acompaña con **cremoso de chocolate**, **bizcocho especiado**, **gelatina de miel** **tostada**, **pipas de calabaza garrapiñadas** y **crujientes de canela** y **cacao**.

Si la **materia prima** no desaparece y **cocinas** como la de **Moral** persisten en la idea, las futuras generaciones seguirán disfrutando de platos clásicos, de esa **gastronomía atemporal** que siempre sobrevive a las modas.

Moral, una cocina desde el amor.

(Dado el aforo del local y la expectación que ha suscitado se recomienda reservar en el teléfono 672 451 555).

David Seijas Vila, Nuevo Embajador Canary Wine

David Seijas Vila ha sido anunciado por la **Denominación de Origen Protegida Islas Canarias – Canary Wine** como el nuevo **“Embajador de Canary Wine”**. Este prestigioso título reconoce a personalidades destacadas por su promoción y valorización de los vinos canarios en todo el mundo.

En un acto celebrado el pasado lunes 22 de julio en la sede de los Consejos Reguladores Islas Canarias – **Canary Wine** e **Ycoden Daute Isora**, en **La Guancha, Tenerife**, se entregaron los premios del **XXI Concurso Regional de “Cartas de Vinos de Canarias”** para **Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas**.



David Seijas Vila

En este marco, David Seijas Vila fue honrado con la distinción de Embajador de Canary Wine, un reconocimiento a su labor como catador, sommelier, y apasionado defensor de los vinos canarios.

Conocido como el **“Harry Potter de los catadores”** por su amigo **Ferrán Centelles**, **David Seijas Vila** nació en Seva, Barcelona, en el seno de una familia de hosteleros. Su infancia transcurrió en el bar y restaurante familiar, **La Perla**, donde comenzó su amor por la **gastronomía**. Formado en la **Escuela Sant Narcís de Girona** y en la **Escuela de Hostelería Muntaner de Barcelona**, Seijas fue jefe de **sumilleres** en el renombrado restaurante **El Bulli** hasta su cierre, y recibió el **Premio Nacional de Gastronomía al mejor Sommelier** en 2011.

Seijas dedica su vida a acercar el vino al público, a través de charlas, libros y clases. Su devoción por los vinos canarios le ha llevado a destacarlos en el panorama mundial, subrayando sus singulares características y promoviendo su reconocimiento internacional.

Durante la ceremonia, uno de los momentos más emotivos fue la proyección de un video en el que **Jacinto Manuel Hernández, Embajador Canary Wine 2023**, felicitó a su sucesor, expresando su respeto y admiración por Seijas.



El presidente del Órgano de Gestión de la DOP Islas Canarias – Canary Wine, Juan

Jesús Méndez Siverio, entregó la distinción a David Seijas, destacando “la impresionante trayectoria del sumiller y su gran dedicación y conocimiento sobre los vinos canarios”.

David Seijas Vila, visiblemente emocionado, agradeció la distinción y manifestó su entusiasmo por esta nueva responsabilidad. En sus palabras, “es un honor ser la voz de los vinos canarios y llevarlos a todos los rincones del planeta”.

Seijas resaltó la importancia de **Canary Wine** en el panorama vitivinícola actual y [elogió](#) el esfuerzo de la **DOP Islas Canarias** – Canary Wine por promover sus vinos. Según Seijas, **“con su rica historia y su diversidad única, los vinos canarios ofrecen una narrativa fascinante que estoy más que dispuesto a compartir”**. Este reconocimiento reafirma el compromiso de David Seijas con la difusión y valorización de los [vinos canarios](#), y marca un nuevo capítulo en su carrera dedicada al mundo del vino.

Los chiringuitos, ocio y gastronomía a orillas de la mar

La gente más talludita recordará aquella canción del verano de 1988 interpretada por el inimitable y también grosero **Georgia Dann** en la que, tras un **estribillo** donde se repetía hasta cuatro veces la palabra que da nombre al tema, sonaban

estrofas como: “Yo tengo un chiringuito a orillas de la playa, lo tengo muy bonito y espero que tú vayas.

Las chicas en verano no guisan ni cocinan, se ponen como locas si prueban mi sardina». O también: “De menú del día tenemos conejo a la francesa, pechuga a la española y almejas a la inglesa».

Hoy no tendría un pase, y vaya si entonces **rodó y rodó** por platós de televisión, ocupó espacios en las emisoras de radio y fue banda sonora en multitud de **saraos estivales**, reflejando la idiosincrasia de aquella **España** casposa y machista, recién salida del **destape** y que ya recibía con los brazos y los ojos abiertos a los **turistas** y al **toples** como marcas del **maná**, los signos del nuevo progreso.

El Diccionario de la Lengua de la Real Academia Española (RAE) recoge esta voz en su edición de 1983 con dos acepciones: “un quiosco o puesto de bebidas al aire libre” y también “chorrito menudo”.

Después se añadirían al argot los popularmente llamados [los chiringuitos](#) financieros, empresas que prestan servicios de inversión de forma ilegal, o los políticos, para referirse a organismos estatales donde colocar a familiares y amigos, permitiéndoles cobrar abultados sueldos.

Pero volviendo a los [chiringuitos](#), nada dice la RAE sobre servicio de comidas ni tampoco de su carácter costero, es decir, playero. Y es que aquella definición, sin duda, se ha quedado corta, algo desfasada. Basta echar un vistazo al litoral para entender que representan una singular alternativa de ocio veraniego maridado con gastronomía, en la que tienen

cabida todas las edades, clases sociales, nacionalidades, sensibilidades políticas y sexuales, de manera desenfadada e informal, en cholas y bañador o como se quiera: un rompeolas universal.

La periodista **María Jose Carmona**, en un reportaje titulado **¿Quién inventó los chiringuitos?**, publicado en el diario El País del 4 de agosto de 2021, los caracterizaba así: **“Para muchos es el verdadero destino, la playa es solo la excusa. Ese olor a aceite y a limón, a cerveza de barril, a naranjas bañadas en sangría”**.

El sonido de las comandas, de las vajillas apiladas, el murmullo feliz y estereofónico de las mesas. **“Las aceiteras de plástico, las frituras variadas, las manchas de vinagre en el mantel, la Comtessa de postre”**.

Y considera además que el chiringuito **“no es solo el lugar donde comer e hidratar las sufridas gargantas playeras, forma parte de nuestro paisaje sentimental. Una tradición convertida en fetiche turístico, el Valhalla de la clase obrera”**.

El Chiringuito

Pero, ¿cuál es el origen de esta palabra? En España apareció escrita por primera vez en 1913, concretamente en Sitges (Barcelona). Fue el nombre con el que el periodista madrileño César González Ruano bautizó a un bareto de esa playa en donde solía escribir. Ahora bien, la acepción chorrito menudo que recoge la RAE nos conduce hacia la isla de Cuba, donde se dice que, en el siglo XIX, siendo aún colonia española, los trabajadores de las plantaciones de caña de azúcar acostumbraban a tomar café en sus descansos.

Para prepararlo utilizaban una media, la llenaban de café y le echaban agua. La media servía de colador para filtrar el café, y al chorrito que se decantaba lo llamaban chiringo. Con el tiempo se montaron pequeños quioscos hechos de caña y hojas,

donde los campesinos descansaban y se tomaban su café.

“Vamos al chiringuito”, decían. Pues ahí siguen, y ahora desafiando los límites que impone la Ley de Costas. En el caso del litoral canario contamos con algunos singulares referentes.

Los chiringuitos de Canarias

Bollullo Beach (La Orotava, Tenerife).

Este chiringuito, que luce un **Solete de la Guía Repsol**, se encuentra en **“El Bollullo”**, una playa de arena negra enclavada en **El Rincón**, alejada del turismo masivo. Desde sus comienzos ha ido ampliando la carta, donde además de **pescado fresco** ofrece **chocos asados, salpicón de atún, lapas, croquetas de cochino negro, pulpo canario o ensaladilla rusa.**





Chiringuito Pirata (El Médano, Tenerife).

También enarbola un Solete. Con la maravillosa silueta de Montaña Roja al fondo ofrece unas vistas de película para disfrutar de la **comida**, convirtiéndose en un [lugar idílico](#) donde desayunar, almorzar o soñar frente a una puesta de sol, **mojito** en mano. Sirven platos sencillos como ceviche, ensaladas de tomate y queso o salpicón de atún, y también se ha ganado fama por sus míticas frases, reflexiones expuestas en una pizarra que cambian semanalmente.



Chiringuito Pirata

Mama Nui (Costa del Silencio, Tenerife).

Otro paraje excepcional, en el entorno natural de Montaña Amarilla, que fascina a quienes lo visitan y donde la erosión ha ido modelando pequeñas terrazas naturales en altura. Además de disfrutar del sol y del descanso, y de unas aguas cristalinas, este chiringuito ofrece bañarse por dentro con una variada propuesta de cócteles, destacando el popular mojito.



Mama Nui



Kiosko La Zamora (Fuencaliente, La Palma).

Asomado a Playa Chica, este kiosko, que luce un Solete,

representa el auténtico paradigma del chiringuito de playa, pero en altura. Su oferta de pescado fresco es una realidad, nada de postizos, acompañada de cerveza o vino, ensaladas y otras delicias. Ideal para comer y a continuación darse un refrescante baño. Desde esta atalaya, los atardeceres son un verdadero espectáculo.



Chiringuito La Rajita (Vallehermoso, La Gomera).

Con un pasado histórico, ubicado en el espacio donde existió una industria conservera, se ha convertido en lugar de veraneo para las gentes del municipio de Vallehermoso. En este negocio familiar se puede degustar desde paella a tapas típicas. Muy cerca cuenta con una zona de baño, ubicada en el antiguo embarcadero de La Rajita.



Kiosko La Maceta (Frontera, El Hierro).

En un maravilloso espacio formado por un conjunto de piscinas naturales se ubica este Kiosko, que durante los meses de verano permanece abierto todos los días ofreciendo un servicio de cafetería (tapas y bebidas) que complementa el baño.



Chiringuito Tropical (Yaiza, Lanzarote).

Otro de los galardonados con un Solete, este local que regenta con sabia mano Luis Benito, maestro arrocero, goza de una excepcional ubicación, a cobijo del Faro de Pechiguera y con una espectacular lámina de aguas turquesas a sus pies, mientras se admira la postal de las islas de Lobos y Fuerteventura. Combina lo tradicional y vanguardista, organizando para este verano cenas gourmet con prestigiosos chefs.





La Cueva (Gáldar, Gran Canaria).

Otro destacado con un Solete. Cuenta con una agradable terraza con vistas a la playa de Sardina, donde ofrecen una amplia variedad de ensaladas y productos de la mar. A destacar la ensalada griega, los calamares y las lapas.



La Cueva (Gáldar, Gran Canaria)

Amigo Camilo (Las Palmas, Gran Canaria).

Situado en la prolongación de la playa de Las Canteras, en La Puntilla, su producto estrella es la variedad de pescados frescos, ensaladas, papas arrugadas y gofio escaldado a gusto del comensal.



Amigo Camilo (Las Palmas, Gran Canaria)

La Bahía del Pajar (Arguineguín. Gran Canaria).

Se encuentra ubicado en un entorno excepcional, en primera línea de playa, con espectaculares vistas. Ofrece una carta tradicional marinera, basada en el producto local, con el atún y el pescado fresco como reclamo.



La Bahía del Pajar (Arguineguín. Gran Canaria)

El Boya (Arguineguín, Gran Canaria).

Un chiringuito de toda la vida en el amplio sentido de la palabra. Abierto desde 1952, desde el año pasado luce un Solete. De ambiente familiar y sencillo, la visita a este chiringuito es imprescindible para degustar ricos pescados y otras delicias de la gastronomía canaria.

Casa Pon (Puerto del Rosario, Fuerteventura).

Un pequeño rincón, alejado de todo, en el que se ofrece un espectacular baño en la playa, al tiempo que se disfruta de una tapa de queso majorero o un buen pescado asado con vistas al mar.



Casa Pon

La Marea (Puerto del Rosario, Fuerteventura).

A medio camino entre el bar de toda la vida y el chiringuito, este Solete se ubica en primera línea, con muy buenas vistas a la playa. Cerveza fresquita con chipirones. Buen sitio para tomar una copa o unas buenas tapas. Buen precio y buen ambiente. Comida casera.

Café La Ola (Corralejo, Fuerteventura).

Sin ser un chiringuito, la terraza de esta panadería, a pocos metros del mar, se ha ganado un Solete. Tienen bollería alemana y una extensa oferta de bocadillos, junto al espray salado de la mar.

El Chiringuito Snack Bar (Corralejo, Fuerteventura).

Con el Islote de Lobos al fondo, este local se encuentra en primera línea de playa. ofreciendo una cuidada carta de comida y el añadido de sol y mar.

Sunsset Lounge (Corralejo, Fuerteventura).

Es uno de los lugares de moda en la isla mayorera, del que los clientes valoran sus deliciosos cócteles, su buen ambiente y la música en directo.

Palmira Snack Bar (Costa Calma, Fuerteventura).

Este chiringuito está situado en el sur de la isla, alzado sobre un pequeño montículo frente al mar y con una terraza sobre el agua. La paella y el pescado fresco figuran entre sus especialidades.

Exclusividad y alta cocina canaria a 4 manos en Las Terrazas de Abama Suites

Las Terrazas de Abama Suites, el próximo 9 de agosto, Tenerife será testigo de uno de los **eventos gastronómicos** más esperados del año. Dos de los **chefs** más destacados de las Islas Canarias, **Sergio Fuentes**, del restaurante **Melvin by Martín Berasategui**, y **Víctor Suárez**, del restaurante **Haydée** con una **estrella Michelin**, unirán sus talentos para crear un [exclusivo menú](#) que rinde homenaje a los productos canarios. Este evento se celebrará en el **restaurante insignia del hotel Las Terrazas de Abama Suites** y promete ser una experiencia culinaria sin igual.



Un viaje culinario por la tradición canaria

El evento, que se llevará a cabo el viernes 9 de agosto, ofrece una rara oportunidad de disfrutar de la **excelencia culinaria** de dos maestros de la **cocina canaria**. **Sergio Fuentes y Víctor Suárez**, quienes compartieron fogones en el **MB**** entre 2014 y 2016, se [reencontrarán](#) para sorprender a los asistentes con un **menú degustación** que combina **creatividad y tradición**. Esta colaboración promete extraer lo mejor de los **productos locales**, destacando la riqueza y diversidad de la **gastronomía de las Islas Canarias**.



Menú exclusivo de Sergio Fuentes y Víctor Suárez

Sergio Fuentes, del **Melvin by Martín Berasategui**, presentará una selección de platos meticulosamente elaborados, entre los que se incluyen un bollito relleno de **requesón de Montesdeoca** con **tartar de camarón de El Hierro** y finas láminas de **vaca de**

raza basta canaria con **yema curada** y **crema helada** de **pimientos rojos asados**. Por su parte, **Víctor Suárez**, de **Haydée**, deleitará con su reconocido **tomate fermentado** del menú **Raíz**, un exquisito **salpicón de calamar**, **trigo barbilla**, **cherne negro** en **mojo hervido** con **espuma de pil pil** y un **postre creativo** de **plátano** que promete sorprender a todos los comensales.



Las Terrazas de Abama Suites

Las Terrazas de Abama Suites: Detalles del evento y la experiencia

El evento, que tendrá lugar en **Las Terrazas de Abama Suites** entre las 18:30 y las 21:30 horas, será exclusivo para 60 personas. El precio del **menú degustación** es de 120€, con la opción de armonía de **vinos de las Islas Canarias** por un adicional de 50€. El restaurante **Melvin by Martín Berasategui**, ubicado en **Guía de Isora**, ofrece una **experiencia gastronómica**

única con vistas espectaculares al **océano Atlántico** y la **isla de La Gomera**, todo en un entorno decorado por la prestigiosa interiorista **Rita Rosés**.

Sobre los chefs

Sergio Fuentes

Sergio Fuentes inició su carrera en la marca Berasategui, realizando prácticas en el MB** tras sus estudios en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid. Su formación continuó en el prestigioso restaurante Azurmendi de Eneko Atxa, con tres estrellas Michelin. Desde 2017, Fuentes ha sido parte del equipo del Melvin by Martín Berasategui, primero como sous chef y desde 2022 como chef principal. Su cocina destaca por su personalidad única y su respeto por los productos locales, especialmente los del mar y la huerta tinerfeña.

Víctor Suárez

Víctor Suárez, chef del restaurante Haydée, ha sido influenciado por figuras como Martín Berasategui y los hermanos Adrià. Su carrera incluye prácticas en Azurmendi y Nerua en el Guggenheim de Bilbao. Bajo su liderazgo, Haydée ha obtenido una estrella Michelin, ofreciendo una experiencia culinaria que busca dejar un recuerdo duradero en cada comensal.

Para quienes deseen complementar la **experiencia gastronómica** con una estancia en el hotel, **Las Terrazas de Abama Suites** ofrece 161 suites y ha sido reconocido como **el mejor de España por los World Travel Awards**.

Este evento culinario no solo celebra la **alta cocina canaria**, sino también la amistad y colaboración de **dos chefs** que comparten una visión común de **excelencia** y respeto por los **productos locales**. Una cita ineludible para los amantes de la **gastronomía en Tenerife**.

El menú: camarones, cerveza y brisa marina

Su presencia en **bares, terrazas y restaurantes**, habitualmente en compañía de una cerveza bien fresquita (con o sin alcohol) y si se quiere cerca de esa estampa idílica a orillas de la mar, **aderezados** por el **spray marino**, representa una de esas señales que, a golpe de vista, y de calor, se asocia inequívocamente con la llegada de la **época veraniega** y también supone un símbolo de felicidad, cuanto menos transitoria.

El camarón, ese bichito que encierra en un cuerpo tan pequeño una excelente calidad, de carne blanquecina y relativamente consistente es uno de los **mariscos** más apreciados en **Canarias**, además de toda una **golosina** gracias a su dulzor marino yodado, un **delicioso vicio y de ingesta** casi compulsiva como ocurre con las **pipas de girasol**.

Desde hace más de un siglo los **camarones** vienen figurando en las cartas de las **casas de comida y restaurantes de la Isla**, como queda documentado en casos como el del **Polo Norte** (referencias en 1907 y 1908 en Diario de Tenerife); **Macanudo Restaurante**, en la calle Santo Domingo (La Gaceta de Tenerife, 1911); el **Merendero Popular**, en la calle San Martín (La Prensa, 1911 y 1912); **El Guanche**, en Valentín Sanz, 12 (La Prensa, 1912); **El Blanco**, en la calle del mismo nombre esquina a [San Miguel](#), en una carta ofrecida en francés (La Prensa, 1919); en **La Igualdad, casa de comidas** en la calle Candelaria, 2 (La Prensa, 1919) y en almacenes de comestibles como el International Stores, en la Plaza de la Constitución, 6 (El Progreso, 1920) y en **Bonnet**, Candelaria, 26, en este caso enlatados (El Progreso, 1926).

La versatilidad que brinda este **marisco** queda fuera de dudas. Se puede utilizar en fresco, refrigerado o congelado y se comercializa siempre entero. Las formas de elaborarlo van desde la clásica, **hervido**, además de en **ensalada**, **con espaguetis**, **a la plancha**, **en ceviche**, **en carpaccio**, **frito**, **en tortilla**, **en pinchitos**, **con frutas**, **al ajillo**, etc.

En aguas del **Archipiélago** es posible encontrar las siguientes especies: el **camarón o camarón narval** (*Plesionika narval*) es el que cuenta con mayor tradición culinaria en las Islas, consumiéndose generalmente cocido y servido como entrante. Su captura se realiza entre 100 y 200 metros de profundidad con arte de nasas.

El camarón soldado (*Plesionika edwardsii*) vive a mayor hondura que su familiar y en aguas más frescas. Dado su mayor tamaño puede consumirse tanto hervido como a la plancha, incluso en ceviches y como ingrediente en ensaladas.

Camarón marcial (*Plesionika martia*) presenta una talla media que aumenta gradualmente con la profundidad y su carne es más sabrosa que la de muchas gambas.

Por su parte, los **camarones cabezudos** (*Heterocarpus*) se capturan entre 400 y 1.000 metros de profundidad, aunque en cantidades testimoniales. Su calidad es extraordinaria, por encima de muchas gambas y otras especies de **camarones**, como lo es también su escasez.





Afortunadamente, las Islas están cuajadas de un sinfín de **establecimientos** que profesan adoración por los **camarones** y los preparan a las mil maravillas para regocijo de sus comensales. Y siguiendo aquel refrán que dice **“Camarón que se duerme, se lo lleva la corriente”**, es decir, acaba en la cazuela, ahí van algunas recomendaciones.

En el Bahía, **La Fula y el Bistró de Antonio Aguiar**, exquisitamente cocido. El maestro **Antonio Aguiar** es amante del **camarón** y en su local de la **calle Pérez Zamora, 12, en Puerto de la Cruz**, se ofrece un producto fresco, que llega saltando, recién cogido, y que se prepara con mucha **sal gorda**, cocido durante tres minutos y sumergido de inmediato en abundante hielo para evitar que se pasen.



La Fula

Otro tanto se puede decir de **Nacho Solana**, chef de **La Fula GastroMar**, establecimiento ubicado en la vía interior de **Cueva Bermeja**, en la **Dársena Pesquera** santacrucera, que participa de idéntico método, incorpora al plato unos **gajos de limón** y en ocasiones lo prepara también **acevichado**.

En el **Bar Bahía**, en la **Avenida de Anaga** camino de **San Andrés**, el gallego **Ramón Neira** comparte el modus operandi de sus compañeros, con un resultado igual de sabroso. Eso sí, ninguno de ellos utiliza hoja de laurel en la cocción.



Bar Bahía

En **Taberna Girón** reclutan al camarón soldado. Se trata de un producto fetiche que figura en su carta como gamba canaria. Con idéntico procedimiento que el de sus colegas de faena, Maribel, experimentada **cocinera**, agasaja al cliente en su local de la **Avenida Marítima de Candelaria, 33 (Las Caletillas)** con un género de calidad que **cocina en agua, sal y**

asusta en frío. Un manjar que se come con los dedos.



Taberna Girón

En San Sebastián 57, cocido, a la plancha, en tartar o carpaccio. El chef Alberto González Margallo, chef de este restaurante capitalino, es un apasionado del camarón soldado, que prepara de forma tradicional, cocido o a la plancha, pero también en forma de tartar, aliñando con un aceite que obtenemos de sus cabezas, la cola picada en dados, sal, pimienta y mezclar emulsionando el aceite con el resto de los ingredientes.



Otra alternativa es el **carpaccio de camarón**, lacado con **aceite de su esencia**, **caviar de trucha con brotes tiernos de guisante**, **cilantro y garbanzo**. Este [plato frío](#) lo sirven con una **corteza de arroz con polvo de sus pieles y tres salsas: mayo-wasabi, soja y espuma de ali-oli**. Delicias a elegir.

Tortillita de camarón y camarón borrachito en La Gastro Tienda. Como parte de sus ya tradicionales y gustosas jornadas temáticas, **La Gastro Tienda**, local que se encuentra en la **Avenida Embajador Alberto de armas, local 2, en La Laguna**, rinde tributo a la **tortillita de camarón**, al más puro **estilo gaditano**. Mari José echa mano de **harina de garbanzos**, también de la de **trigo**, más **perejil, cebolleta y camarón pipa**, justa de **aceite y el gesto particular de la cocinera**. Además, el **camarón borrachito**, bocado de la **cocina cubana** que en este caso se asemeja a nuestro **langostino**., que se macera en un **menjunje** que lleva **ron, salsa de Tabasco, cebolla, laurel, perejil, pimienta y sal**. Se cocinan y se flambean en la mesa con **ron, acompañados de rodajitas de limón**. Una locura.



La Gastro Tienda

En **Isleño Delgado**, el **camarón rojo**. Se trata de una especie que se pasea por aguas mauritanas, en el **banco canario-sahariano**, de un color **rojo escarlata** similar al del **carabinero** y que en este local lagunero ubicado en la **calle Herradores, 18** se sirve cocido con **hielo pilé**.



Nielsen adora la **gamba roja**. No se trata de un **camarón**, pero sí forma parte de la familia. El **cocinero danés**, en su local del **Callejón del Combate**, trabaja este marisco en **diferentes texturas**: Crema de marisco con gamba roja; Ceviche de gamba roja y zamburiñas; Taco de langostino en tempura, albahaca y

huevas o Canelón de gamba roja. La boca se hace agua.

En La Concepción bendicen la cocina urbana

Las campanadas suenan a antiguo, con ese tañido que evoca otros tiempos. Así viene siendo desde hace más de cinco siglos, cuando allá por el año 1499 comenzó a edificarse la matriz de la Iglesia, primero llamada de La Santa Cruz y más tarde de La Concepción.

Este símbolo del poder religioso, como en lo militar lo fue la fortaleza que se alongaba vigilante a orillas del Atlántico, lo levantaron los conquistadores que desembarcaron [enarbolando la espada](#) en una mano y portando la cruz en la otra, aquéllos que liderados por el Adelantado proclamaron rodilla en tierra la fundación del lugar y puerto que bautizaron con el nombre de Santa Cruz de Añazo.

De ese originario núcleo, heterogénea mezcla humana de labradores, cabreros, pescadores, algún comerciante, un puñado de gentes en busca de fortuna, frailes y unos pocos guanches asimilados -los que no sufrieron esclavitud se habían dispersado por la isla- a día de hoy solo se mantiene vivo aquel primer templo, reedificado y ampliado, que luce orgulloso una arquitectura de línea toscana mientras asoma la mirada a una balconada de estilo canario.



Desde la altura, esta torre tutela un entorno singular, catalogado como Bien de Interés Cultural -lastimosamente desplazado y olvidado- y que tras el eco de las campanas parece reivindicar con cierta nostalgia lo que pudo llegar a ser.

La Concepción

En su costado derecho, a pocos pasos tomando calle de La Noria arriba, se alza una casa de dos pisos, testigo de la pujanza decimonónica de la burguesía comercial capitalina y que ahora alberga en sus bajos un lugar de evidente interés gastronómico: el restaurante [La Concepción](#).

En este local, provisto de terraza y comedor interior, no se entretienen en modernidades impostadas ni tampoco en extravagancias ni postizos; aquí se cocina desde el conocimiento y el respeto al producto con un concepto adecuado sobre lo que significa la contemporaneidad, esa especia que sabe a encuentro, a fusión, manejando técnicas y volúmenes con un sentido preciso. Los platos se presentan sin necesidad de adornos, genuflexiones ni monsergas; basta con los matices justos.

Un servicio cordial cuida y hasta educa con mimo al cliente, sobre todo al ajetreado urbanita, esa especie siempre agobiada por las prisas, habituada a comer sin soltar el móvil y que mientras habla a boca llena va tragando apenas sin masticar, sin reflexionar.

Porque La Concepción es de esas propuestas que anima a recuperar el goce del paladeo, detenerse en el detalle, callar y disfrutar hacia adentro para así descubrir y guardar sabores.

Ejemplo de cocina urbana diseñada por la diestra mano del chef Pablo Amigó, que tiene su continuidad en un cocinero como Kevin, el prólogo arranca con un divertimento en frío, una pasta para untar en forma de deliciosa mezcla de queso cremoso, tomate seco, semillas de sésamo y cebollino, que se acompaña con el descorche de un Orange de Bodega Piedra Fluida, Listán blanco de Los Frontones (Vilaflor) -los viñedos más altos de Europa-, con pase en barrica de roble y acabado en botella.

Compartir y disfrutar

En la idea de que compartir es vivir, la carta ofrece bocados de siempre -jamón ibérico, quesos, bravas, etc.- junto a otros como croquetas de centollo, de sabor delicado; zamburiñas en salsa batayaki, jugoso salteado de mantequilla, ajo tostado y lima o bien mini brioche de langostinos Panko, que se conjuga de manera equilibrada con aguacate, piña salteada con tequila, mayonesa de kimchee, millo y cilantro.





La Concepción







Lo verde también tiene su lugar en la mesa y más allá de ensaladas, que las hay, sorprenden las alcachofas, tradicionalmente sosas, pero que ganan su protagonismo confitadas con cecina de León, parmesano, rúcula y anchoas. En esa misma línea, la berenjena tatemada -cocinada directamente

en el fuego- forma una sabrosa sociedad con acompañantes como mojo de cilantro, pasta de sésamo, miel y limón, además de tomate y menta poleo.

La bodega Piedra Fluida brinda su Magec, ensamblaje de listán blanco y negro, y de cuyo precio se destina 1 euro a la recuperación de los montes de Tenerife calcinados por el último incendio: viticultura y actitud heroicas.

En la carta figuran huevos rotos, pasta y arroz de la casa, pero la mar salada regala detalles atractivos, como el chili crab de cangrejo, plato nacional de Singapur, picante, un guiso que esconde su gustoso secreto en la salsa, potente e intensa, a base de chile, ají y salsa de nécora, o unas a repitas con tartar de atún spicy y huevos fritos de codorniz.

Entre las carnes, albóndigas, carrillera, secreto, costilla de vaca o lomo alto.

El capítulo dulce concluye con un coulant de pistacho con helado de chocolate. ¡Ah!, los peques tienen sus platitos a medida.

**El Chef Pedro Nel Restrepo:
“El Premio Diario de Avisos**

cierra la portada del libro que empezamos a escribir hace muchos años”.

Por Francisco Belín

El [chef Pedro Nel Restrepo Osorio](#) y todo su equipo no podían ocultar su emoción al conocer, este domingo día 23 de junio, que el establecimiento santacrucero ha sido considerado Mejor Restaurante de los 39 Premios Nacionales “Diario de Avisos”, tal y como apareció publicado en el citado periódico tinerfeño junto al resto de galardonados.

La Entrevista

Fran Belín. – Cuando se enteró que uno de los premios más admirados -Mejor Restaurante de Diario de Avisos- recayó en Etéreo By Pedro Nel tras ser anunciado, tal y como ocurre cada año, al publicarse la relación de galardonados en el rotativo, ¿cuál fue la primera reacción? Aunque suene a topicazo periodístico.

Pedro Nel. – Esto no se nos pasaba por la mente pero hoy es toda una realidad. Creo que es un reconocimiento de los más importantes en el [mundo gastronómico](#) al que se puede aspirar; en su momento, tuve la oportunidad de conocer a Manuel Iglesias, el fundador de los Premios hoy de ámbito Nacional.

Recuerdo entonces con cariño que me pidió que le explicara qué

era eso de una tasca con nivel, que era el formato con el que empecé a trabajar hace muchos años. En mi respuesta hubo mucho de lo que continúa siendo lo que en buena parte rige en el actual Etéreo: elaborar una cocina sencilla pero con un nivel de distinción, una Sala comprometida y vinos y destilados de excelencia.





Después de tantos años nos encontramos con esta noticia, una sorpresa que nos aporta otro sello más de calidad a nuestro trabajo diario y que reconoce el esfuerzo y la dedicación.

Hemos estado unas veces arriba y otras abajo, y conocemos muchas facetas del ámbito gastronómico y la hostelería. Por supuesto que nuestro equipo está más que feliz con este logro.

Fran Belín. – Cada premio es un escalón más, como los Dos Soles Repsol obtenidos este año, y cada uno trasmite un significado especial.

Pedro Nel. – Sin duda e igual de especial es mi agradecimiento hacia esos Premios Nacionales que rozan los 40 años de existencia. Esta gran hazaña para nosotros cierra la portada de un libro que empezamos a escribir hace muchísimos años. Se ha escrito parte de esa historia y este galardón inmenso viene a darle el nombre a ese libro con origen en un cocinero humilde que con perseverancia y la de las personas que le han rodeado viene a completar el título de esa obra vital. Estimo que este reconocimiento está al más alto nivel y recibirlo constituye un orgullo, tal como si recibes la Estrella Michelin o el Sol Repsol.

Fran Belín. – Los premios cosechados hasta hoy suponen un acicate para mantener el nivel. Recibir el Mejor Restaurante “Diario de Avisos” qué va a traer a Etéreo.

Pedro Nel. – Independientemente de cuál sea el reconocimiento, nunca bajamos ni bajaremos la guardia. Lo que está en el currículum ahí figura pero en ningún caso se puede vivir de ello al día siguiente. Estos éxitos del grupo humano vienen a reforzar esos lazos del trabajo colaborativo que afianzamos junto a la estrategia que tiene el compromiso, como ya comenté, de base fundamental.



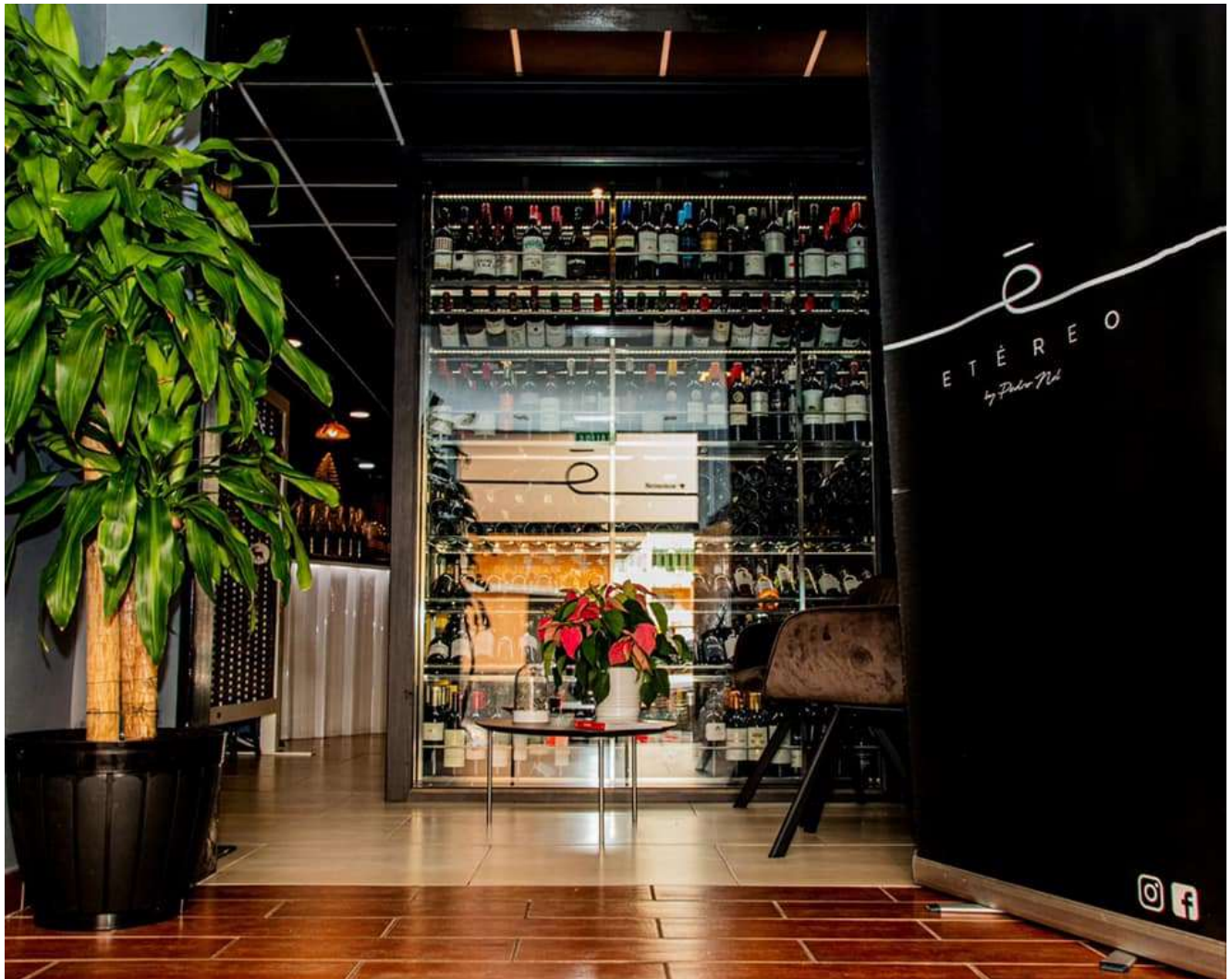


chef Pedro Nel Restrepo Osorio









Genera también, cómo no, esa ilusión especial que hay que tener en todo momento para poder llegar a las cotas de calidad que nos hemos marcado y mantener un proyecto como el de Etéreo en el que jamás nos permitirnos parar, pues siempre estamos en constante evolución.

El reconocimiento, venga de donde venga, es agradable, pero no nos esmeramos en función de que nos reconozcan, que quede claro; estoy convencido que ya el restaurante está bien reconocido. Lo relevante es que lo sea por parte de los que nos visitan y es que eso para nosotros es realmente nuestra razón de ser. De todas maneras, no se puede negar que un galardón como este nos eleva de nivel y nos lleva a jugar en otra liga de la restauración de Canarias y España.

Los Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “El Malaka”

Por: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.

[El Malaka](#), es un excelente restaurante que, a través de sus menús, ofrece auténticos viajes gastronómicos de las cocinas del sudeste asiático, de China y de India. Experiencias colectivas inspiradas en el *hawker*, en el *warung* o en el *yumcha*, donde tradicionalmente se comparten los platos en un ambiente casual, muy apropiado para descubrir juntos, alimentando la curiosidad y el diálogo, tal y como nos gusta a los **Amigos Canarios el Buen Comer**.

El pasado sábado, 8 de junio de 2024, **29 Amigos Canarios del Buen Comer**, realizamos nuestra octagésima octava (**90ª**) visita a restaurantes de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido al **“Malaka”**, que está situado en la C/ Nava y Grimón, 16, en San Cristóbal de La Laguna, con amplio aparcamiento en la trasera del restaurante y en el Laguna Gran Hotel.

Las especialidades del Restaurante **“Malaka”** son el Char Siu, el Dim Sum y la Torrija, entre otras exquisi-teces. Dispone de una amplia bodega con más de 60 referencias de distintas denominaciones, con especial selección de vinos canarios y algunos sherry's.



El Malaka

El precio medio oscila entre **30** y **50** euros por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio. Cierra los lunes y los martes a mediodía, y es conveniente hacer reserva, especialmente los fines de semana.

El Malaka, sus propietarios son Jonay Armas y Leidy Liz.

Jonay Armas, es un gran cocinero de nuestra tierra, con amplia experiencia en restaurantes de estrella Michelin tanto en [Madrid](#) como en Cataluña. Primer canario en obtener dos estrellas Michelin en el restaurante “The Principal” en Hong Kong. Con dilatada experiencia, durante más de 12 años, en diversas partes de Asia, como, Indonesia, India o Hong Kong.

Leidy Liz, es también una excelente cocinera de origen uruguayo, con amplia experiencia en distintos lugares de Asia, como India, Indonesia, o Birmania.

La bienvenida corrió a cargo de **Jonay Armas**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó su brillante carrera profesional, y las características de la cocina del **Malaka**, para terminar, explicándonos los distintos pases del menú seleccionado para la ocasión, y desearnos que nos sintiéramos como en nuestra propia casa, y que volviéramos pronto con familiares o amigos. Por su parte, **Antonio Pérez Viera**, felicitó a todos los asistentes, con motivo de estar cumpliendo los **Amigos Canarios del Comer**, sus primeros 12 años de existencia.









A medida que los **29 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.



Panadum: Chutney & sambal.



Pani Puri: Papas con chat masala, cebolla morada, chutney de tamarindo



Sambap: Tartar de atún marinado, sambal matha.



Aloo Chat: Papa, chutney de cilantro, tamarindo, yogourt, cebolla roja y granada.



Char Siu: Presa ibérica caramelizada en salsa barbacoa china, arroz jazmín y pak choi salteado



Postre: Torrija Martabak con Kaya y Cocopandan.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

1. Panadum: **Chutney** & sambal.
2. Pani Puri: **Papas** con chat masala, **cebolla morada**, chutney de tamarindo.
3. Sambap: Tartar de atún marinado, sambal matha.
4. Aloo Chat: Papa, **chutney de cilantro**, tamarindo, yogourt, **cebolla roja y granada**.
5. Som Tum: **Papaya verde**, zanahoria, cacahuetes, **vinagreta de lima kéfir** y camarón crujiente.
6. Char Siu: **Presa ibérica caramelizada** en salsa barbacoa china, arroz jazmín y pak choi salteado.
7. Postre: **Torrija** Martabak con Kaya y Cocopandan.

Maridaje

1. Vino blanco “Bento Eco” Verdejo D.O. Rueda.
2. Vino tinto “Viernes” D.O. Bierzo-Mencía.



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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,58** sobre **10**, lo que significa que el Restaurante “El Malaka” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Char se muda tras nueve años al abrigo de La Caleta

El biólogo evolucionista Faustino Cordón, en su libro 'Cocinar hizo al hombre', plasmó la hipótesis de que la especie humana solo pudo diferenciarse del resto de la familia de los primates cuando, una vez domesticado el fuego, pudo transformar sus alimentos en una comida más adecuada.

Abundando en esta idea, el primatólogo Richard Wrangham sostiene que nuestro éxito como especie está íntimamente ligado a la cocina, de manera que el cambio en la ingesta de piezas crudas a cocinadas habría significado el factor clave en la evolución humana: el tracto digestivo se contrajo y el cerebro creció.

El fuego significó eliminar toxinas, mejorar el **sabor**, convertir las sustancias duras en masticables, ampliar el menú de productos y, sobre todo, incrementar las **calorías** que los humanos podemos extraer de los **alimentos**, generando de esta forma la energía necesaria para desarrollar un cerebro grande y, por tanto, el estatus de sapiens.







El jefe de cocina, el senegalés Babacar Fall, Baba

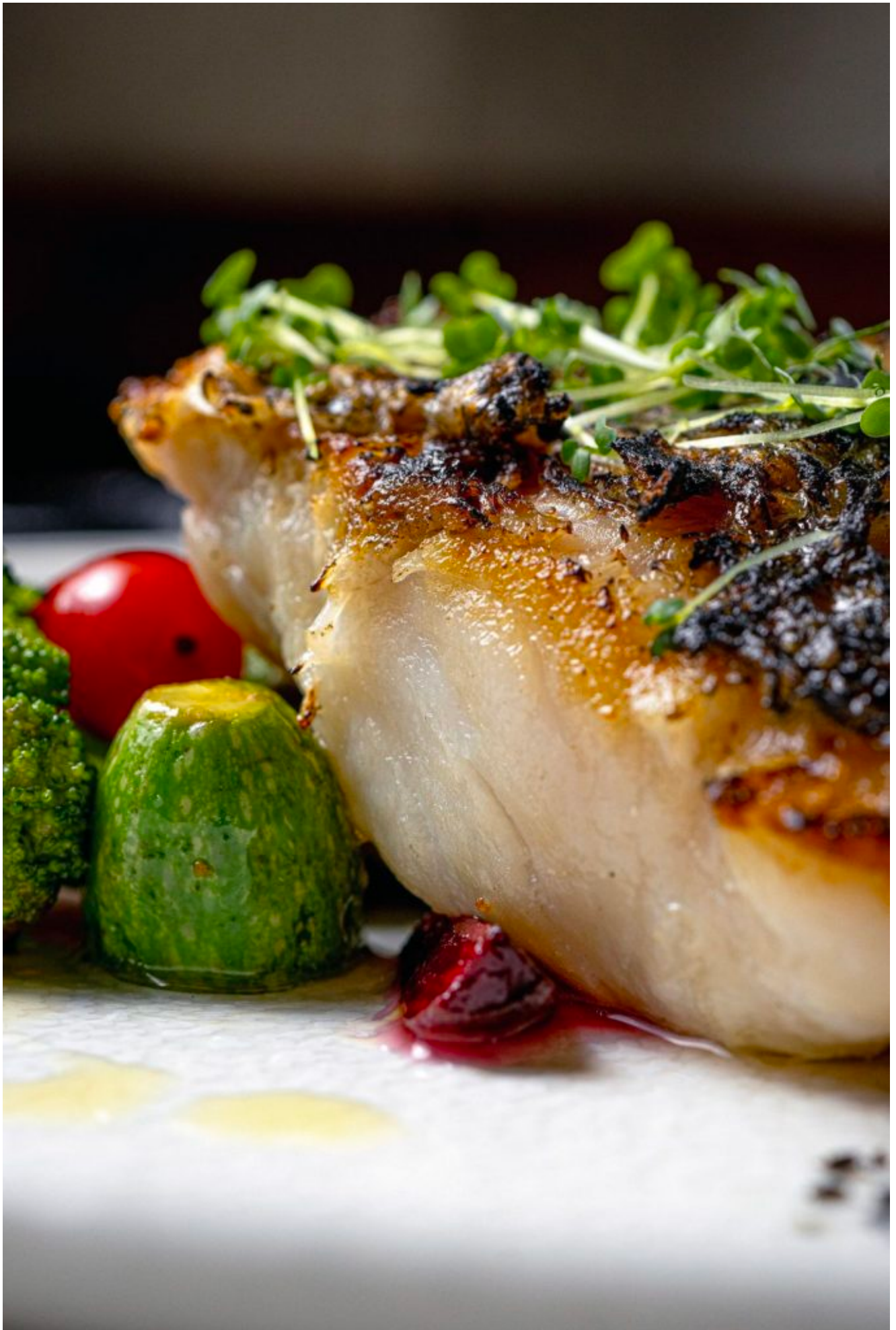
Char [Fuego y Brasas](#) también está viviendo su propia evolución. A lo largo de nueve años, anclado al abrigo del núcleo adejero de La Caleta, en la calle El Muelle, se ha convertido en un referente de exquisitas carnes, paradójicamente en un enclave de tradicional aroma marinero donde la oferta siempre se ha significado por los productos de la mar.

Ahora, este restaurante, que conforma junto a Lagarto Brasserie y Kensei el tridente gastronómico de Venture Group, anuncia que en breve se mudará a un nuevo emplazamiento, concretamente al Hotel Baobab Suites, un amplio local con

excepcionales vistas y alongado en la misma orilla de [Costa Adeje](#), en la idea de ofrecer experiencias aún mejores, continuar creciendo y proyectando sus aspiraciones, llevando entre su menaje un brillante Sol de la Guía Repsol y el premio Qué Bueno como Mejor Asador de Canarias en 2023.







Antes de celebrar alrededor de la mesa este noveno aniversario se presentó, a manera de prólogo, el fichaje de Daniel Tejera, un cocinero palmero de innato talento -en 2019 recibió el galardón de Mejor Chef Joven en GastroCanarias- quien durante su 'exilio' ofició en los fogones de Dani Garcia y regresa a las Islas para 'refrescar' la carta de Lagarto Brasserie. Como muestra, una vieira curada en sal, azúcar y zumo de lima, acompañada por un tartar de apio y manzana, y completando el conjunto un aguachile de cilantro, un bocado ligero, sugerente y multisensorial.

El equipo de [Char](#), dirigido por el jefe de cocina, el senegalés Babacar Fall, *Baba*, se afanó en elaborar un menú, de nombre Fuego, capaz de definir la identidad de una propuesta caracterizada por su fidelidad al producto, técnicas precisas, elegante en el emplatado y equilibrada en los pases, maridada para la ocasión con una selección de vinos de Bodega Numanthia, de la D.O. Toro, guardiana de un patrimonio único: los ancestrales viñedos de uva Tinta.

De partida, el menú ya brinda un gesto de respeto hacia un producto tan humilde como el pan, pero imprescindible, ofreciendo unas piezas de masa madre acompañadas de untuosas mantequillas. La cecina de Wagyu, madurada durante 5 años, se basta con su sabrosa y suave textura para convertirse en protagonista.

Un *must* de Char, la carne de vacuno de Luismi, llega a la mesa en forma de tartar, sobre un brioche y el guiño de un mojo rojo que lo envuelve de un particular sabor y le añade una viva nota de color. Del marisqueo en cocina surge un exquisito carabinero a la brasa, con el toque de una salsa francesa, de mantequilla y vino blanco Palo Cortado, rematado

por el siempre elegante caviar, y también desde la orilla asoma el frescor salino de un pulpo especiado, terminado a la parrilla, que acuesta su rejo sobre un puré de millo y mojo de pistacho.

Un **chuletón De Goya**, otro corte de categoría premium, perfectamente marcado, de jugosa y tierna textura, se acompaña con una **guarnición** simple, no precisa más, de tomates, ensalada y **papas canarias**. El final dulce está a la altura: una **piña herreña** en varias texturas, más caramelo, helado, una mousse...

De fondo queda un regusto a despedida que sin embargo promete un delicioso reencuentro, entre fuego y brasas.