

La Finca Oscar Buchard: Cuna de los Vinos Terral 205 y Legado de la familia Torres

En lo profundo de la campiña, en La Orotava, se encuentra la pintoresca Finca, un rincón de verdor y tradición en manos de los visionarios hermanos Torres.

La Finca Oscar Buchard más que un **simple terreno**, es el epicentro de su visión **culinaria y vinícola**, donde cada producto cultivado se convierte en una obra maestra en sus renombrados restaurantes.

Este **idílico enclave** no solo es testigo de cosechas, sino de historias y tributos, y se erige como un monumento al padre y fundador de esta dinastía gastronómica, Mario Torres.



Don Mario Torres

Se respira vida desde su núcleo, albergando un mosaico de cultivos meticulosamente seleccionados. Entre las hileras de verduras frescas y aromáticas hierbas, se encuentra el alma de la finca: las vides que dan vida a los afamados vinos Terral 205.

Cada racimo, acariciado por el sol y acunado por la brisa, es un testimonio de la dedicación de la

familia Torres a la excelencia enológica.

Este año, la finca ha sido bendecida con una cosecha excepcional. Las uvas, saturadas de sabor y matiz, prometen una añada que cautivará los paladares más exigentes. La combinación de las condiciones climáticas idóneas y la experiencia acumulada de los viticultores ha culminado en una cosecha que promete superar todas las expectativas.

Pero la verdadera joya de la corona está a punto de emerger: el lanzamiento de una nueva referencia de vino, un tributo conmovedor a Mario Torres. Este vino, que lleva impreso el alma y la esencia del fundador, promete ser una experiencia sensorial única.



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard

Cada sorbo será un paseo por los recuerdos y la pasión que inspiró a la familia Torres a convertir su sueño en realidad.

El artífice actual de estos excepcionales vinos es el bodeguero y enólogo Julian Robayna, un amigo y compañero de mil batallas de Mario Torres. A lo largo de los años, han compartieron el proceso de producción de vinos en equipo, realizando experimentos y explorando nuevas técnicas.



El bodeguero y enólogo Julian Robayna

Desde vinos generosos hasta orujos y maceraciones carbónicas, su colaboración ha sido fundamental en la diversificación de la oferta de la finca.

Los vinos Terral 205 no son solo productos de la tierra, son el resultado de un proceso artesanal que abraza la tradición y la innovación. Cada [uva](#) es seleccionada con el mismo cuidado con el que se elegiría una gema preciosa, y cada paso del proceso de vinificación es [ejecutado](#) con maestría y pericia.







2007

TERRAL
205

TINTO
8 - MESES EN BARRICA

El resultado es una sinfonía de sabores y aromas que dan testimonio del amor que los hermanos Torres tienen por su arte.

El legado de Mario Torres se entrelaza en cada rincón de la finca. Sus enseñanzas y su espíritu persisten en cada cosecha, en cada botella de Terral 205. Su visión y pasión por la excelencia culinaria y vinícola continúan guiando a sus hijos en su búsqueda de la perfección.

Los vinos Terral 205 son mucho más que productos de la tierra y la vid. Son testimonios vivos de una familia dedicada a llevar la excelencia a cada plato y a cada copa. Es la culminación de años de arduo trabajo, de amor por la tierra y respeto por las tradiciones.



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard

En la Finca, la tierra y la familia se entrelazan en una danza

eterna, dando vida a vinos que son mucho más que una bebida; son una experiencia, un homenaje y un legado. Sorbo a sorbo es una celebración de la pasión y el compromiso de los hermanos Torres, y una promesa de que el futuro de la finca y de los vinos Terral 205 será tan brillante como su glorioso pasado.

Reto del Bocata ‘Edición Especial Verano’: Impulsando el consumo local y la diversidad gastronómica de Santa Úrsula

El municipio de Santa Úrsula, conocido por su belleza natural y rica cultura gastronómica, se prepara para una emocionante iniciativa que promete cautivar tanto a locales como a visitantes.

Tras el éxito de las ediciones anteriores del “Retos del Bocata,” la **Asociación Cielo Mar & Tierra** y el **Ayuntamiento de Santa Úrsula**, se unen nuevamente para lanzar el tan esperado “Reto del Bocata”, en esta ocasión con una **Edición Especial Verano** cargada de sorpresas.

El Reto del Bocata Especial Verano

Desde el [4 y hasta el 31 de agosto](#), este evento promete deleitar a los amantes de la comida y fomentar el consumo en el municipio durante la temporada de verano. Sin embargo, este año, se presentará con un emocionante giro: ¡no habrá ganadores del reto!.

En su lugar, el público será el que salga victorioso, con la posibilidad de ganar 'semanalmente' premios semanales, que incluyen toallas, cavas y otros artículos ideales para disfrutar en la playa o cualquier lugar de esparcimiento, que como bien promete en su imagen **¡Pa'que disfrutes del Verano!**.

RETODELBOCATA.ES



EL RETO DEL BOCATA

Edición Especial

Verano

SANTA ÚRSULA

TOSTAS

BOCATAS

04 AL 31 AGOSTO

LLÉVATE TU
TOSTA O BOCATA
¡PARA DONDE VAYAS!
PA' L MONTE
PA' LA PLAYA
PA' CASA...

PARTICIPA EN SORTEOS
SEMANALES DE MAGNÍFICOS REGALOS,
"PA'QUE DISFRUTES DEL VERANO..."

ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA ENTRAR EN EL SORTEO Y CONOCER LOS ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS Y SUS PROPUESTA!

ORGANIZA:



Ayuntamiento de
Santa Úrsula

COMERCIOSANTAURSULA.COM

FINANCIA:



COLABORAN:



CIELO MAR & TIERRA
• asociación gastronómica de santa úrsula •



SU P Y M E
ASOCIACIÓN EMPRESARIOS DE SANTA ÚRSULA

El funcionamiento del **Reto del Bocata** Edición Verano es

sencillo y atractivo. Las cafeterías participantes ofrecerán una variada selección de bocatas, mientras que los restaurantes y tascas se destacarán con deliciosas tostas o montaditos, todos preparados para disfrutar en el establecimiento o llevártelo contigo “‘pa’l monte, pa’la playa, pa’casa...”.

La diversidad será una de las [protagonistas de este evento](#), ya que los locales no solo presentarán opciones tradicionales, sino que también sorprenderán a los comensales con bocatas internacionales, que van desde marroquíes, mexicanos hasta hindúes. Por su parte, los chefs de los restaurantes se lucirán con tostas únicas y creativas, ofreciendo una experiencia gastronómica inigualable.









Algunas propuestas del Reto del Bocata anterior...esperen los de este año

Una de las metas principales del Reto del Bocata Edición

Verano es incentivar a que la gente visite Santa Úrsula y disfrute de la deliciosa oferta culinaria que ofrece el municipio. Además, se alienta a los asistentes a llevar sus bocatas y tostas a los diferentes sitios de esparcimiento, lo que les permitirá degustar estas delicias tanto en los locales participantes como en los idílicos paisajes naturales de la zona (y fuera de ella).

Para hacer del evento una experiencia interactiva y moderna, el Reto contará con una APP Web, desde donde se pondrá conocer las propuestas, establecimiento participantes, ubicaciones, además de ir cargando sus participaciones al los sorteos. La App será accesibles a través de www.retodelbocata.es o escaneando cualquiera de los códigos QR ubicados en los establecimientos participantes.

El **Reto del Bocata** Edición Verano representa una excelente oportunidad para apoyar el comercio local, promover la gastronomía del municipio y pasar un rato agradable con amigos y familiares. Además, este evento también es una muestra de la colaboración entre entidades públicas y asociaciones que trabajan juntas para dinamizar la economía local y fomentar el turismo en la zona.

Con la participación activa del público y la posibilidad de ganar premios semanales, este evento se convierte en una experiencia interactiva y emocionante para los amantes de la buena comida y la diversión veraniega.

No pierdas la oportunidad de ser parte de esta celebración culinaria que reúne lo mejor de la cocina local y las delicias internacionales en un entorno encantador. ¡Te esperamos en Santa Úrsula para disfrutar de un verano lleno de sabor y premios!

Los bocatas de Fran ‘en el Bodegón de Ana’

Hay dos cosas que se comen en Santa Úrsula con mucha exclusividad, excelentes productos y mucha creatividad, las hamburguesas y lo otro... los bocatas.

En estos dos últimos años en la carta de diferentes cafeterías y restaurantes han quedado en ellas las propuestas que han llevado a las competiciones de los retos.

En el caso del Reto del Bocata, hay dos muy especiales que están en carta del restaurante, hablamos del El Bodegón de Ana.

Este bodegón santaursulero ha conquistado y sigue haciéndolo, con la cocina de Ana un público que repite una y otra vez estos calderos que se cuecen a diario.



Ana y Fran

Fran Hernández es el artífice de los bocatas del restaurante y este señor, ha sabido hacer un aparte en la elaboración de los mismos.

Lo hace con una mística de [cocinero](#), con un gusto muy especial en sus creaciones, es difícil conseguir esta dedicación a la

hora de hacer bocatas.

Los bocatas

El primer bocata que les voy a recomendar es el de “Carne de Fiesta” nunca ha habido tanta tradición canaria entre dos panes, toda la buena sazón de la cocina del Bodegón de Ana desplegada en este bocata.

Una propuesta tremendamente imaginativa y deliciosamente lograda que nos traslada a las romerías y verbenas canarias impregnadas por los aromas de esta carne de cochino adobada que despiertan el apetito y son parte fundamental de la memoria popular de los sabores auténticos.



Bocata de Carne de Fiesta

Difícil poder describir lo succulento y rico que queda este bocadillo. Impresionante de tamaño y luego que das el primer mordisco iya no puedes parar de comerlo!.

No tienes nada que rebañar ya que todo lo que lleva la carne de fiesta está dentro de los panes.

El Kebab canario

El segundo que les voy a recomendar muy, pero muy ampliamente, es el "Kebab Canario". En este Kebab los ingredientes y los

preparados lo hacen tan apetitoso que van paladear mucho más de lo que imaginan.

El yogurt es de leche de cabra, el pan es artesano, pata canaria al estilo “kebab”, mojo rojo y todo esto junto a los vegetales, les aseguro que pocos bocatas encontrarás como este, vas mordiendo y vas descubriendo las combinaciones de los ingredientes en boca...brutal.

Así se prepara el Kebab Canario:













Kebab Canario

Otro punto que se debe probar en el Bodegón de Ana en esa barra especialmente cómoda y amplia, son el maridaje de estos bocatas con unos vinos de la tierra excelentes, o con una amplia variedad de cervezas para seleccionar.

Hablando de quesos, Fran es un verdadero conocedor, además

pregunten por sus maduraciones de unos quesos seleccionados por él, son realmente una delicia al paladar.

Si tu paladar está buscando esa cocina con sazón canaria, una plancha donde la creatividad y el buen gusto por los productos lo hacen diferenciarse de amplia manera.

Así que si no has ido a comer los bocatas de Fran en el Bodegón de Ana...solo has comido bocadillos de siempre, buenos, pero de siempre.

¿Dónde? Ctra. Vieja, 59, 38390 Sta Úrsula, Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 822 61 39 35

Corona, dedicación, trabajo, entusiasmo y formación

JÓVENES TALENTOS

Cristo Corona. La Entrevista

Canariasgourmet! – Cristo Corona cuéntanos ¿cómo se hace un bartender?

Cristo Corona. – Un **Bartender** actualmente se hace a través del día a día, dedicación, trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación.

Canariasgourmet! – Ese llamado... Quiero ser un **bartender** ¿cuándo, ¿dónde y cómo te llegó a ti?

Cristo Corona. – El llamado pues sinceramente no lo tengo claro pero la verdad, un día después de mi primera **Máster Class**, vi que este [mundo me gustaba](#) y a partir de ahí se fue forjando está locura. En ese entonces trabajaba en un bar humilde del norte de mi isla, **Tenerife** en el municipio de **Santa Úrsula**, Auditorio Café Bar.

Canariasgourmet! – Has venido poco a poco cosechando éxitos ¿Cómo ha sido ese recorrido?

Cristo Corona. – Tengo que decirte que ha sido un recorrido bastante intenso. Hablamos desde una competición en honor a **Jerry Thomas**, segundos puestos en varias competiciones como en *“Honor al Pescador”* del Puerto de la Cruz.

Algo que me llenó de satisfacción fue el poder participar en la **Word Drink Tour de Bilbao**, entre otras, hasta llegar a conseguir el subcampeonato internacional del **Algarve** en Portugal.

En el recorrido como dices tú, me encontré participando en muchos eventos reconocidos como puede ser *“Festival del Patudo Canario”*, *“Miss Gran Spain 2021”*, *“El festival de cine fantástico de Canarias”*, *“Madrid fusión 2022”* e incluso terminar siendo o **Brand Ambassador** de dos grandes marcas **Coca – Cola Royal Bliss y Jägermeister** donde a día de hoy seguimos buscando ese huequito para seguir destacando.



Cristo Corona... trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación Canariasgourmet! – ¿Cuáles licores son imprescindibles para ti a la hora de crear un cóctel?

Este apartado es muy fácil nunca puede faltar ese [Long Island Ice](#) tea esto quiere decir **Gin Vodka Ron Triple seco y Tequila** y ya luego tener de base 4 comodines y dos saborizantes fijos como puede ser la granadina y la lima.

También tengo que añadir que en el apartado licores a día de hoy se hace imprescindible los **Bols** creo que es una gama muy muy buena y llamativa con una calidad precio muy atractiva y dónde esa infusión de frutas naturales y sus colores orgánicos me ayudan a que mis copas queden muy muy redondas.

Y como no siempre **Jägermeister** un licor completamente natural y gamberro con 56 botánicos muchos matices y un juego de locos.

Canariasgourmet! – ¿Aconsejas estudiar coctelería o irte de autodidacta?

Creo que es fundamental estudiar y estudiar mucho más que nada por qué no solo es decir soy Bartender es entender que es ser **Bartender** y de dónde venimos. Ya luego lo que **podamos** adquirir como autodidacta pues también suma. En mi caso **Radical Bartender School Tenerife** ha sido mi formación desde el comienzo y ya luego pues curioseando en redes y viendo el día a día de muchos compañeros de profesión ha sido lo que me ha llevado hasta aquí

Canariasgourmet! – ¿Cuándo fue que sentiste ha comenzado mi carrera de bartender?

El día que Fui capaz de entender a mi cliente y conocer sus gustos.

Al final ellos son los que marcan el trago no nosotros

Canariasgourmet! – ¿A quién admiras como Coctelero? y ¿por qué?

Podría decirte muchos del ámbito nacional pero la verdad tengo a dos referentes en mi vida, uno me abrió la mente y la locura por este mundo y el otro ha sido mi mentor mi guía o como le decimos de cariño Mi Sensei.

Ellos son **Abel López** el primero que me mostró lo que era la coctelería.

Y **Miguel Machado Villalba** un gran profesional y profesor que es capaz de conseguir que hasta en el peor momento seamos capaces de lanzarnos a la **barra** y cosechar muchos éxitos.

Canariasgourmet! – ¿Qué opinas del Flair?

¡El **Flair** es una disciplina dentro de la barra, un efecto, una llamada o como decimos nosotros un efecto Wou!!

Hay que pensar que se creó para llenar las barras y atraer al público así que, creo que por lo menos conocerlo deberíamos de conocerlo e incluso adquirir un poco de movimientos nos ayudaría bastante.

Siempre teniendo en cuenta que es una disciplina de bastante dedicación. Aún recuerdo cuando me llegó la primera botella a la cabeza como nos reímos.



Canariasgourmet! – ¿Crees que hay más gusto por la coctelería que cuando empezaste?

Muchísimo más, sin duda, cada vez más la gente se ha vuelto

más curiosa y valora más nuestro trabajo y lo que hacemos. Hace unos años esto era impensable o casi nulo.

Canariasgourmet! – ¿Hacia dónde crees que va la coctelería hoy día?

Hay que tener en cuenta que ya está todo inventado y que a día de hoy los **bartenders** simplemente hacen giros de los clásicos.

Dicho esto, la verdad que creo que está evolucionando hacia el **Highball**, **tragos largos** con sus perfecto serves y el toque personal del **Bartender** y, al mismo tiempo hacia la fusión de la comida con el coctel más conocido, tal cual, como los **maridajes**, al fin y al cabo, la gente cada vez busca más una experiencia única e irrepetible.

Canariasgourmet! – ¿nómbreme 10 cocteles de tu preferencia?

Aquí la verdad que no es nada difícil.

Old fashion, Ginfizz, Mojito, Piña Colada, Good Father, Good mother, Negroni, Sacerac, Dry Martini y como no podía ser otro el **Mai Thai**.

GastroTour a la India...Indian Curry Restaurante

Santa Úrsula sigue mostrando una excelente propuesta internacional en restaurantes con una pequeña denominación de origen de cada destino...El restaurante Indian Curry fiel a la tradición de

Los buenos sabores de la India.

Lo mejor que a uno le puede pasar cuando va a hacer una recomendación gastronómica, es previo, haber tenido un punto de comparación de las raíces y cultura de la región en cuestión.

Tuve la oportunidad, hace un par de años, de comer en el mercado indio de Singapur, el cual, les puedo decir que de alguna forma casi inmediata y sin darte cuenta, pasas de un China Town a los templos budista, empiezas a sentir ese mágico olor de incienso que te adelanta su presencia mucho antes de llegar.

La comida india ha logrado de manera muy silenciosa y sin espavientos, ir calando en los paladares de todos los países o por lo menos, en la mayoría.

Es bueno tener en cuenta todo esto porque el restaurante al que me voy a referir en este YoLoProbé, está ubicado en ese municipio astronómico como es Santa Úrsula.

[Indian Curry](#) es un restaurante que les va a llevar a la India de manera inmediata, el Jefe de sala **Satpal Singh Singh**, es uno de los mejores transcriptores que puede tener la India.

He saboreado muchas [historias](#) en este local santaurusulero, así que les puedo decir que, lo primero es que se ha logrado con una sencilla decoración que te traslada a la India y ese característico olor a 'curry' que hace que te sientas en el ambiente apropiado.



Jefe de Sala Satpal Singh Singh y su esposa la Chef del Restaurante Indian Curry, Poonam Khandpur Singh

Ya en lo manteles, estamos ante una salsa roja y una verde como si de mojos se tratará. La primera es la picante y la verde es de menta y yogurt, ambas de vicio, un excelente comienzo. Nos advierten del grado de picante que nos gusta para que todo esté acorde a nuestros paladares, las salsas son para untar con ese rico y texturizado *"Pappadum"*, el que seguro cuando vayan al Restaurante les pasará lo mismo que a nosotros, se les termina haciendo muy poco.



"Pappadum"

En esta cena, Leonor y yo a dos muy buenos amigos, David Alonso y Elena quienes también dieron parte de la excelente cocina y sazón de **Poonam Khandpur Singh**, la chef del restaurante.

Las "*Somozas*", si tenemos que hacer alguna comparación, vienen siendo como las croquetas aquí en España, es imposible ir a un restaurante de cocina india y no pedir Somozas.



“Somozas”

Ya para hablar un poco de la cocina en cuestión primero, la masa, firme y suave, aunque contradictorio. Lo puedo explicar: cuando la tomas con la mano para llevártela a la boca, notas la justa firmeza, equilibrada en sal y un empaque perfecto para encontrar en su suave interior esa combinación de verduras y en otra carne muy bien condimentada sin ningún tipo de exabruptos gustativos, además, los vegetales poco menos de al dente o sea con una cocción exacta.



Si hay una guarnición que es casi obligada en el recetario de este país, es el arroz Basmati amarillo, a diferencia lo primero que te puede venir a la mente, no tiene nada que ver con arroz con colorante. Estamos hablando una tradición del tamaño de un templo que, en cualquiera de sus combinaciones, el color lo aporta nada más y nada menos que el azafrán.

El arroz en este caso, sirvió para acompañar un '*Curry de pollo y gambas*'. En **Indian Curry** cuentan con 5 grados de picante y unos 16 currys diferentes. En nuestro caso escogimos un picante medio, apto para todos los paladares presentes, el Madras (pimienta verde y roja, limón recién exprimido y cayena). Al igual que todo lo anterior, se te hace poco, aún cuando las raciones les puedo asegurar que son más que correctas, lo sabroso es lo que hace que parezca poco todo, así de fácil.

'*Indian Curry Tandori*' este plato es una muy bien lograda combinación de gambas, pollo, cordero y sheek kebab, este último recuerden que es carne de kebab al tandoor, lo que me

hace describir este plato como un pequeño abanico de géneros, diferentes cocciones y sabores típico de la cocina india. Un plato que te regalará muchas variantes en el paladar.

Entrando ya en la parte cárnica, aparece un '*Sheekebab de cordero*' esto pinchos o brocheta, como los quieran llamar, son carne de cordero picada y nosotros la acompañamos de una especie de salsa chutney...de vicio realmente.

Les puedo contar que hubo bastantes momentos de silencio en la mesa debido al disfrute de la cocina, detalle importante que no todos los lugares ocasionan entre comensales

Les aseguro que el siguiente plato fue un poco de gula, queríamos seguir degustando más platos...pero bueno comer bien es un privilegio y si hablamos de comida internacional, como este caso, la cena se convierte un viaje a destinos que siempre añoramos ir o volver.



"Curry de pollo y gambas"



"Indian Curry Tandoor"



■ ***'Sheekebab de cordero'***

Para decir 'hasta luego' a la cocina de la chef **Poonam Khandpur Singh** y a la sala de de **Satpal Singh Singh**; no podía ser sino un muy buen '*Gulab Jamun*' (guláb shámun). Un sencillo, pero goloso postre que tradicionalmente, como nos comenta **Poonam Khandpur Singh**, se sirve a los niños por ser su

favorito y para nosotros, los mayores, el perfecto para los que aman descubrir diferentes sabores y salir de lo tradicional.

Hasta el próximo YoLoProbé...

“YoLoProbé” Bodegón de Ana...banquete canario, sabores y tradición

Escribir algunas líneas de lo que uno **come**, es algo muy común hoy día, pareciera que los “**foodies**” brotan de todas partes. Pero muchas veces, por más que comas en 100 sitios diferentes a la semana, eso no te convierte en un experto para recomendar una u otra **cocina**, lo que hace es que, para tu **gusto** o **paladar**, tengas una buena cantidad de registros y esperar que tu opinión sea más o menos aceptada por un público en general, pero algo que debe desaparecer es pretender hacer de los “**Like**” o “**Me gusta**” una moneda de cambio en los **restaurantes**.

Hoy día hay que entender que la gastronomía y todas las partes que la conforman, léase, **sector primario, pesca, agricultura**, etc. necesita algo más de trabajo que comer en todas partes y decir lo bueno que está o estuvo, a veces con muy buenas fotos y otras con un verdadero desastre visual que, en lo que las suben a las redes en vez de ayudar al restaurante puede crear una opinión contraria a lo deseado.

Siempre digo que lo que uno puede opinar resulta muy “*sui generis*” ya que, en **paladares** no hay nada escrito y nadie es dueño de una razón absoluta, ni los más eruditos en la materia.

Dicho esto, si hay algo que a muchos nos sucede después de más de una década trabajando en **gastronomía** en una sola región, como lo es vivir en nuestras maravillosas islas y su [gastronomía](#), es querer regresar a probar esos sabores auténticos, a esa **sazón** que sabe a tradición, al cuido de los productos a utilizar, casi como si fuera tu madre quien te va a dar de **comer**.

Bodegón de Ana

Siempre hay una vuelta al comienzo, a la final entendemos que en las **raíces** está la base de la buena **cocina** de una región, la cual, debemos identificar con un criterio de lo más sencillo posible: *“bueno o muy bueno”* y es esto, una cocina muy buena es lo que encontré en el [Bodegón de Ana](#).



Bodegón de Ana...banquete canario, sabores y tradición

Hay lujos **gastronómicos** que muchas veces, o se desconocen en su contexto, o pasan desapercibidos. Esto lo digo porque en este restaurante hay un lujazo y es que, se cocinan **calderos** para el día, nunca encontrarás **comida** del día anterior, cuando estos se terminan, hasta el día siguiente no encontrarás más de esos platos.

Esta forma de **cocina** es bastante difícil de encontrar en los **restaurantes** de cualquier orden y, Ana lo dice así: *"Aquí cocinamos calderos para el servicio del día hasta terminarse y*

mañana más...”

Eso les puede dar una garantía de la calidad de comida, esa **sazón humeante** que vas a venir a degustar en este **restaurante** santaursulero lo que, sin lugar a dudas, se convierte en parte de la buena **cocina** de Ana.

Vámonos a los **manteles**, donde nos llegó unos de esos tan siempre bien recibidos entrantes en canarias *“Queso a la plancha con mojo canario verde y rojo”*.

Sí, el **queso** hace las veces de *“tosta”*, con esa combinación en boca de la **textura** del **lácteo** con las salsas de cilantro y perejil, en el jugo de un buen **aceite de oliva** y especias, lo que para mí es una viciosa y perfecta señal de un buen comienzo.

No podían faltar en este **banquete canario**, las *“papas arrugadas con mojos”*, siendo verano, hemos acompañado estos primeros manjares con una fría y rica **cerveza**, el **maridaje** es perfecto.

Seguimos probando, esta vez unos granos que ya, podemos decir son inseparable de un menú canario, *“Garbanza con chorizo”*, mi compañera, Leonor Mederos y yo, no paramos de decir, con unos términos (a lo mejor no muy **gourmet**), pero sí muy cierto, sabroso no, lo siguiente.



■ **Queso y mojos**



■ **Papas arrugadas**



■
Garbanza



Ensaladilla canaria

Y es que cada **plato** nos confirma que este es uno de los mejores **restaurantes** tradicionales que hemos probado. No podemos dejar de mencionar en un equipo de tres, a Fran, ese gigantón amable y con la canariedad a flor de **piel** que hace el enlace perfecto entre sala y **cocina**.



Ana Hernández y Yanira Carballo

Con Ana en cocina está Yanira Carballo, que, cuando es ella quien te lleva los **platos**, no puede disimular el orgullo de llevarte a la **mesa** una de las **exquisiteces** de esta casa, de esa **cocina** que ella forma parte.

Hace años me enamoré de la “*Ensaladilla Canaria*”; esperaba ir al sur por la autopista para pararme a probar las **ensaladillas** en las diferentes **cafeterías** de las estaciones de servicio, hay muchos colegas que, lamentablemente no nombran ni toman en cuenta estos establecimientos que tienen una clientela y cartas muy particulares para los conductores de la TF 5, nada más y nada menos. Para mí la “*Ensaladilla Canaria*” fue tarea de aprender a hacerla y lo logré preguntando a esas señoras amigas que llevan la herencia de la **receta** de **madres** y **abuelas**, por lo que les puedo decir que me gusta un montón.

Este plato en el Bodegón de Ana está muy equilibrado y apetitoso, de esos que dices “*bueno voy a probar nada más y...pruebas una y otra vez*”, los sabores del abanico de **ingredientes** que lleva esta **ensaladilla**, aparte de **frescos**, están en su punto, firmes, con texturas, **aceitunas tiernas**, el punto de **mayonesa** justo para permitir percibir los diferentes **sabores**; en pocas palabras muy, muy buena.



Callos con fabada (judiones)

Nos anuncia Ana que nos va a llegar su **plato** estrella, un plato que tiene su toque muy particular y que ha ido logrando no solo la preferencia de sus **comensales**, sino que se ha convertido en un reclamo que reservan desde el día anterior, porque saben que cuando se acabe el **caldero** no habrá más por ese día y son unos callos llenos de **sazón canaria**, pero con **judiones**, señores lo digo con la mayor seguridad, para mí, un **platazo**, el paladar da saltos de emoción con esta versión de Ana, el **guiso**, el punto de los **judiones** y la suavidad de los **callos**.

Le preguntamos a la jefa de cocina, Ana, cuál era el secreto de este plato y lo único que nos desveló fue que, el ingrediente secreto era mucho amor; pues nada, la verdad que le funciona este ingrediente, es un plato que no pueden ni deben dejar de ir a probarlo.

El escabeche, esa preparación, aunque hoy día está por todo el mediterráneo, su origen es totalmente español, según los expertos.

Pero hablando de este escabeche de *“Bacalao guisado”* de Ana García, cuenta con un **gusto** para **deleitase**, lleno de **carnosidad** en sus **vegetales**, en la suavidad y cortes en laja del bacalao, además, esa **salsa** que, entre mezcla de lo que aportan los **vegetales** pochados al **caldero**, de aplausos.

Bueno ya para terminar este **banquete** de tradición y buenos **sabores**, no podía faltar el postre, *“Quesillo”* este postre que, su origen según los conocedores, es **canario**, pero en su elaboración, para aquel entonces, no estaba presente la **leche condensada** ya que, no existía, este **postre** tan exquisito se preparaba con leche y azúcar y se conoce como *“Flan de Huevo”*.





Ana tiene este **postre** muy bien definido y equilibrado en **azúcares**, huevos etc. y su textura es perfectamente de **Quesillo**, no de **flan** ya que, la diferencia es bastante marcada.

Este restaurante es una excelente recomendación si quieres esa comida con tradición, con fogones del día, una muy buena atención y sabores como pocos restaurantes de este corte

culinario tienen. Les dejo dirección y teléfono para que hagan sus reservas. Hasta el próximo YoLoProbé.

Bodegón de Ana. Ctra. Vieja, 59, Santa Úrsula, Santa Cruz de Tenerife. Telf: [822 61 39 35](tel:822613935)

Restaurante Las Vistas & la cocina de John Buchheim... tremendo!

Creo que, ante la majestuosidad de la naturaleza, no hay quien no quede impresionado de los paisajes con los que te puedes encontrar en los caminos de Tenerife.

[YoLoProbé](#). Por José Garavito

Normalmente cuando salimos a comer, siempre quedamos más, o menos impresionado por la arquitecturas, lujo y confort que nos pueden dar o brindar algunos de los restaurantes.

Pero, en Santa Úrsula, en una parte bastante alta, nos encontramos con un restaurante que, aparte de lo espacioso, cómodo, bien atendido y con una decoración en armonía con el entorno; cuenta con uno de los panoramas más embelesantes de Tenerife, les hablo del [Bodegón Las Vistas](#), del Teide, de las costas de esta maravillosa isla, con una vista a La Orotava, Puerto de La Cruz y claro está, Santa Úrsula.







Creo que jamás he estado **comiendo** y a la vez disfrutar de unas imágenes tan **espectaculares** como estás. Además, debo comentar que el **Chef John Buchheim** tiene una **cocina** acorde con este espectacular marco.

Este muy particular **cocinero alemán**, nos **sorprende** con su

reconocido **acento canario**. Este **chef** tuvo la oportunidad de estudiar cocina en **Alemania**, su país natal, en el Instituto de formación profesional (cocina superior) **Bad Kissingen**, y creo que desde entonces no ha parado de impulsar su **carrera**.

Les puedo asegurar, que en el menú que les voy a llevar en este **#YoLoProbé**, John nos ha ofrecido una **excelente** demostración de la **profesionalidad** y la buena cocina, al unísono con productos de **calidad**, (muchos procedentes de su propia finca) en un **restaurante**, que les repito, los **cautivará** desde el primer momento que entren en él.

YoLoProbé Bodegón Las Vistas

Nos vamos a los manteles y antes de comenzar, nos llega una bella botella de **vino** de la casa, con una etiqueta que nos evoca “Arte”: el **Piedra Fluida** tinto. Magnifico en su pase por boca, además una combinación de buenos aromas con una **acidez** que te empalaga de buenas **sensaciones**, además en su **temperatura** justa, cosa que siempre se agradece tener en cuenta este detalle para no perder la percepción de la **bebida**.



Una etiqueta que nos evoca "Arte", Piedra Fluida tinto

El primer plato, como para ir abriendo boca, ***"Croquetas en dueto, Rabo de toro y Gambas al ajillo"*** y es que en Tenerife o me atrevo a decir que, en la mayoría de las islas del archipiélago, somos ***"croqueteros"***, es un **entrante** que encontramos bien a menudo en las diferentes cartas ¿la **razón**? a los comensales nos gustan las croquetas y aquello de ir comparando la de uno y la de otros. Pero hablando de estas en

particular, hay que comentar que han estado estupendas, suaves en su interior y crocantes por fuera, en sabores muy bien logradas. Las **dos** se presentaban perfectas en el **paladar**, elaboradas con intensidad en cada uno de sus géneros en un lienzo (plato) pensado para el disfrute y en el que nada sobra. Cada punto, gota de salsa o complemento, forma parte de un gustoso y travieso juego de sabores.



“Croquetas en dueto, Rabo de toro y Gambas al ajillo”

La de rabo de toro tenía ese sabor intenso de este corte tan singular como lo es el rabo de toro, aun así, de sabores y texturas elegantes muy bien equilibradas. Lo mismo con la de gambas al ajillo.

En **Santa Úrsula**, todo restaurante que lo haga bien, cocina, servicio, etc y que se involucre con productos del mar, tendrá muchas más posibilidades de **éxito**, que otros, con cartas muy parecidas y mucho más competidos. Esta acotación la hago debido al público **extranjero** que vive de manera afianzada desde hace muchos años en y en los **alrededores**, al igual que ese público que en muchos casos, llevan repitiendo destino y

que como perfil de **consumidor**, no es ningún secreto que le dan preferencia (en su gran mayoría) a los menús con **propuestas de mar**.

Hoy día, es bien conocido todo el abanico gastronómico que engalana el municipio. Cafeterías de muy buena envergadura, restaurantes nacionales e internacionales, todos con una calidad que van de buena a excelente y más allá.

Continuamos con la experiencia...



■
“**Tataki de Atún rojo con alioli de ajo negro**” y
“**Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y alioli de pimiento choricero**”



“Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y ali-olí de pimiento choricero” Tataki de Atún rojo con ali-olí de ajo negro”

Al igual que **Fran Sinatra**, al cocinero **Buchheim** les gustan los **Duetos**, y es que el próximo plato, nos regala el sabor a mar, por partida doble. ***“Tataki de Atún rojo con ali-olí de ajo negro”*** y ***“Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y ali-olí de pimiento choricero”***. La verdad es que ambos están del 10, texturas, cocciones, sabores suaves, de esos que reconoces y que no están escondiendo nada, por el contrario, dejando ese margen al paladar para identificar cada uno de los pases por boca de cada bocado, con armonía y equilibrio. Es un privilegio comer cuando todo está tan bien ejecutado, con excelentes productos, buena cocina y buena sazón.

Nos llega el último plato, y hace entrada un aroma inconfundible, ***“Cochinillo a baja temperatura, parmentier de papas y verduras con una reducción de frutos rojos”***



“Cochinillo a baja temperatura, parmentier de papas y verduras con una reducción de frutos rojos”

Siempre me ha dado mucho gusto saborear una buena carne de cerdo, como es en este caso, con el sabor de frutos. Pero esta vez, hacerlo con frutos rojos fue maravilloso, estos, mantienen esa acidez que aportan textura y sabor en contraste de manera magistral.

Una carne suave que denota las horas de cocción, una parmentier bien texturizada, sin la dureza que muchos cocineros dejan a la papa escachada, la cual no aporta buena combinación como guarnición de ningún género.

Este es un plato que les recomiendo de la mano de John, pero yo que Uds., llamaría y pediría repetir todo este menú, lo van a disfrutar, se los aseguro.

Les puedo que nos encontramos ante un cocinero de contrastes, en toda su carta van a encontrar eso, contrastes de sabores, de aromas y, por supuesto, de colorido en su muy bien ejecutado emplatado.



“Coulant de chocolate blanco, cremoso de chocolate negro y mango”

Cerrar con broche de oro no podía ser de otra manera, el postre da el toque final a una velada más que añorable y obligada a repetirla. Este restaurante es realmente para hacerse visitante asiduo.

“Coulant de chocolate blanco, cremoso de chocolate negro y mango” ...brutal!. Hasta el próximo [YoLoProbé](#).

El restaurante Las Vistas, no solo estuvo participando en la última Ruta del Patudo Canario, sino que John nos dio una excelente master class con dos platos de patudo. Les dejo el enlace a la master class.

Enlace a la Master Class de John Buchheim en el Festival del Patudo Canario