

Una Estrella para Casa Tomás: humo, millo y memoria

En **El Portezuelo, Tegueste**, la brisa de los alisios baja con una calma de cronista viejo, de los que no necesitan efectos especiales ni retoques para contar bien una historia. Allí, en 1977, **Casa Tomás** echó a andar sin pretensión de leyenda: se hizo para dar de comer, punto.

Verísima García y Tomás Galván pusieron una mesa larga, encendieron la cocina y dejaron que el lugar hablara con el lenguaje más convincente de todos: el del fuego lento, la sazón y el apetito bien resuelto. Con el paso de los años, mientras la gastronomía aprendía a vestirse de etiquetas, relatos brillantes y vajillas con complejo de joyería, este bodegón siguió a lo suyo: **papas, costillas y piñas de millo, mojo verde, vino del año** y una sala donde nadie viene a ser visto, porque aquí el plato manda más que la pose. Y es justamente en esa fidelidad donde aparece la pregunta que sostiene esta serie: cómo se cuenta, con palabras de hoy, una grandeza que lleva décadas ocurriendo sin maquillaje.



La respuesta no pasa por cambiar el mantel ni por disfrazar el caldero, sino por mirar de frente lo que siempre estuvo ahí: una técnica silenciosa, un territorio servido con naturalidad y una memoria popular que ha ido pasando de mesa en mesa.

Esta primera entrega entra en el arranque de esa historia: el contexto, el plato y la razón por la que ***“ir a Casa Tomás”*** dejó de ser un simple plan para convertirse en una costumbre insular con peso propio.

De bodegón de carretera a refugio de mesa larga

A finales de los setenta, **El Portezuelo** era más un lugar de paso que un destino marcado en el mapa gastronómico. Se cruzaba entre la **Tegueste** agrícola y **La Laguna** universitaria, y en ese trayecto hacía falta una casa de comida de las de verdad: horarios reales, cocina encendida, raciones generosas y una promesa tácita que no necesitaba escribirse en la

puerta.



Este **bodegón** ocupó ese hueco con la lógica práctica de la isla: aquí se viene a comer bien, a llenar el estómago y a salir con la sensación de que el día ha quedado en su sitio. El comedor se fue definiendo desde el principio sin artificios: paredes sencillas, mesas robustas, sillas que crujen y ese calendario inevitable que recuerda que el tiempo pasa, pero el **hambre** vuelve con puntualidad religiosa.

Poco a poco, la sala empezó a reunir un retrato muy reconocible de Tenerife: agricultores que bajaban de la faena, estudiantes con el bolsillo justo, familias enteras y clientes que llegaban recomendados por alguien que sabía lo que decía.

En este tipo de casas hay un pacto silencioso que no falla: basta con un servicio cercano, un ritmo natural y una cocina que responda. Lo demás sobra. **Casa Tomás** fue ocupando ese lugar sin necesidad de explicarse demasiado. Y así, casi sin anunciarlo, quedó fijada una de sus mayores virtudes: la sensación de refugio. No la que da la decoración, sino la que construyen el trato, la comida y la certeza de que allí dentro las cosas siguen teniendo un orden reconocible.

El caldero como manifiesto: costillas, papas y piñas de millo

El plato que terminó marcando el pulso de la casa no salió de una epifanía creativa ni de una moda pasajera. Nació de la economía doméstica y de la inteligencia campesina: **papas, costillas y piñas de millo**, todo guisado en el mismo caldero.

La sal conservaba y daba carácter; la **papa** aportaba cuerpo, almidón y ternura; **el millo**, dulzor y textura. No hacía falta más para levantar una fórmula tan humilde como impecable. En cocina, el proceso tiene algo de rito doméstico: primero se trabajan **las costillas** hasta que ceden, luego entran las piñas troceadas y al final se suman las papas para empaparse de un caldo espeso que rara vez protagoniza la conversación, aunque sostiene todo lo demás.



Nada en ese orden es casual. Ahí no hay improvisación pintoresca, sino conocimiento acumulado. El **mojo verde** entra en escena como remate fresco y necesario: cilantro, ajo, aceite y vinagre, con la sal en su sitio, sin artificios ni rodeos. Y tampoco hay emplatado de laboratorio, porque el verdadero centro del plato no está en la vajilla, sino en la mesa compartida: una fuente humeante, pan que aparece sin pedir permiso, dedos que se manchan y conversaciones que se alargan.

Por eso conviene tomarse en serio lo que muchos despachan como “comida simple”. Aquí hay precisión: puntos, tiempos,

equilibrio, temperatura y una coherencia que convierte lo cotidiano en una forma de excelencia. Lo notable, precisamente, es que no se subraya. Se sirve.

La liturgia de “ir a Casa Tomás”

Con el tiempo, “ir a Casa Tomás” dejó de ser una decisión práctica para convertirse en un gesto identitario. No se va solo a comer; se vuelve a un lugar que ocupa un sitio preciso en la memoria del comensal. Y esa memoria no guarda únicamente el sabor, sino el contexto entero: el vapor del **caldero**, el olor del **guiso**, el murmullo del comedor, **el mojo verde** sobre la mesa y esa pausa breve que se produce cuando llega el primer bocado y, por un instante, todo el mundo calla. Lo interesante es que el valor del sitio no se sostiene en una teatralidad diseñada, sino en una **costumbre compartida** que ha terminado por parecerse a una pequeña romería civil.



Hay familias que repiten, parejas que regresan, grupos de amigos que convierten

el almuerzo en rito y clientes que ya no necesitan mirar la carta para saber qué han venido a comer.

El comedor, además, se ha comportado durante años como un retrato bastante fiel de **Tenerife**: la mesa del peón agrícola junto a la del profesor universitario, la celebración doméstica sin ceremonia y el visitante que llega buscando una referencia que no le han vendido, sino recomendado. Esa mezcla explica gran parte de la fuerza del lugar.

Aquí nadie va a demostrar nada. Se viene a comer, a compartir y a reconocer un lenguaje común. En tiempos de platos fotografiados antes de ser probados, **Casa Tomás** sigue recordando algo elemental: lo importante no es la imagen, sino la mesa. Y cuando un sitio consigue sostener esa verdad durante tanto tiempo, deja de ser solo un restaurante para convertirse en señal.

De la humildad al mito, sin cambiar de pulso

Mientras la gastronomía internacional se sofisticaba y las guías convertían palabras como **“territorio”, “raíz”** y **“producto”** en un nuevo catecismo, Casa Tomás siguió trabajando con una tozudez que hoy se lee como una forma de lucidez. **Papas, costillas y piñas de millo**, mojos, guisos, vino del año. El relato exterior se llenó de anglicismos y experiencias empaquetadas; en El Portezuelo, en cambio, el discurso seguía cabiendo en frases útiles: **“¿Cuántos son?”, “¿Costillas para todos?”** y **“No se preocupen, que comida no va a faltar”**.



Ahí, más que una pose de autenticidad, lo que ha existido es una manera de entender la hospitalidad. Con el tiempo, esa continuidad convirtió al bodegón en referencia.

Cocineros, periodistas, viajeros curiosos y comensales cansados de tanta escenografía entendieron que, para leer una parte esencial de Tenerife, había que sentarse al menos una vez en esas mesas. Lo que encontraron no fue nostalgia empaquetada, sino una casa que se había mantenido fiel a su propia lógica. Y eso, en una época adicta a la reinvención constante, vale mucho.

El mito no se construyó con campañas ni con artificios visuales; se hizo a base de confianza. Cada servicio confirmó el

anterior, y esa continuidad terminó dándole al lugar un peso cultural que va más allá del plato.

Casa Tomás no se convirtió en símbolo porque cambiara; se convirtió en símbolo porque resistió. A veces la excelencia no entra con fanfarria. A veces se queda donde estaba, haciendo bien lo suyo, hasta que el resto del mundo empieza por fin a darse cuenta.

La estrella que asoma: contar sin traicionar el caldero

Llegados aquí, lo importante no es inflar una épica, sino ordenar bien los hechos. Casa Tomás no necesita disfrazarse de otra cosa para resultar relevante en una conversación contemporánea sobre excelencia gastronómica. Lo que ocurre en su cocina y en su sala ya tiene espesor suficiente: una técnica heredada y afinada, una relación limpia con el territorio, una identidad reconocible y una fidelidad a la experiencia real del comensal.

Si una guía sería valora algo por encima de la moda, suele ser precisamente eso: consistencia, personalidad y verdad. Y en ese terreno, este bodegón juega con una ventaja extraña en tiempos de ruido: no tiene que inventarse un personaje. Lleva décadas siendo el mismo, sin que eso signifique inmovilidad, sino convicción.

Por eso esta serie no nace para decorar una campaña vacía, sino para poner foco, contexto y relato sobre una casa de comida que merece ser leída con más

atención.

En las próximas entregas entraremos en las generaciones que han sostenido el fuego, en la cocina como espacio de transmisión y en las razones por las que un plato aparentemente sencillo puede condensar una historia entera de isla. Si un reconocimiento grande llega algún día, será porque por fin se decidió mirar con otros ojos lo que llevaba mucho tiempo ocurriendo delante de todos.

Y si no llega, **Casa Tomás** seguirá ocupando el mismo lugar esencial que ya tiene en la memoria gastronómica de Tenerife: el de esos sitios donde el primer bocado no solo alimenta, también confirma que todavía hay verdades que no necesitan maquillaje.

#UnaEstrellaParaCasaTomás

No pedimos favores; pedimos atención. Michelin ya ha demostrado en Japón y Singapur que la excelencia también puede habitar en las casas más humildes. Por eso, desde canariasgourmet.es invitamos a medios, periodistas, comunicadores e instituciones a respaldar esta iniciativa para que Casa Tomás sea visitada y valorada como merece y tener una estrella con tradición canaria.

Pedro Nel Restrepo, comparte la emoción Repsol...

El restaurante **Etéreo** del chef **Pedro Nel Restrepo**, obtuvo el **Sol de la Guía Repsol** para la ciudad capitalina.

Para festejar el reconocimiento, el chef reunió a periodistas gastronómicos en pequeño encuentro al que asistió el Alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez

‘Emoción’ fue el reflejo en el rostro de **Pedro Nel Restrepo**, al recoger la estatuilla en **San Sebastián**.

El chef aseguró:

“Continuamos trabajando con la misma ilusión del primer día y así lo seguiremos haciendo, aún después de hacer frente a los embistes de la pandemia”.

Santa Cruz tiene su Sol con Pedro Nel Restrepo

Por su parte, el **alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez**; también dedicó este logro a la ciudad tinerfeña.

Durante un desayuno informal, el **jefe de cocina** enumeró las claves para verse en aquel instante mágico del escenario recogiendo la estatuilla.

“Meticulosidad, constancia, fortaleza del equipo, reciclaje profesional e ilusión, todo, como el primer día”.

“Además, hacer frente con determinación a los embates de la pandemia, que casi nos hizo desistir en el empeño, son los ingredientes básicos que nos acreditan”, resaltó.





Por su parte, El alcalde, José Manuel Bermúdez, manifestó que *“desde esta semana, Santa Cruz brilla un poco más gracias al Sol de la Guía Repsol logrado por Pedro Nel”*.

Constituye todo un reconocimiento a la calidad y el trabajo de un equipo que, tiene más valor aún, por el esfuerzo realizado durante estos dos últimos años a consecuencia de la pandemia. Felicidades”.

La predilección gastronómica tiene nombre propio.

Cocina rica y siempre ajustada a la demanda gustativa de los antojos de sus clientes, Pedro Nel Restrepo hace gala de versatilidad culinaria en su Etéreo de Santa Cruz de Tenerife.





El chef domina el ámbito de la cocina y la sala, con la directora Olga Esanu al frente de ésta, y con un equipo sincronizado al más mínimo detalle.

Pedro Nel aprovechó esta ocasión tan especial para felicitar a los demás cocineros canarios que obtuvieron Soles.

El Rincón de Juan Carlos, Juan Carlos y Jonathan Padrón (Tres Soles), Adeje; **La Cúpula**, Rubén Cabrera, Adeje; **Casa Osmunda**, José Carlos Fonte, Breña Alta, La Palma,; **Tabaiba**, Abraham Ortega, y **El Embarcadero**, Matteo Pierazzoli, ambos en Las Palmas de Gran Canaria; y Villa Kamezí, Playa Blanca, Lanzarote.