

Hoy me provoca una buena tasca...La Villera

A veces no te apetece un restaurante con estrella, soles ni ningún tipo de calificativo galáctico. Te apetece una buena tasca. Con sus platos honestos, una carta sin florituras ni egos, el vino servido con naturalidad y un servicio que te trata como si fueras de la casa, aunque no lo seas. De esas donde no necesitas pedir permiso para rebañar el plato ni justificar por qué quieres una segunda copa o por qué no quieres cambiar de vino con el pescado, por ejemplo. Esa sensación de libertad, de apetito sin ceremonias, de gusto sin rigidez, tiene nombre propio en La Orotava: Tasca Villera.

Ubicada en el casco histórico de uno de los municipios más bellos de Tenerife, La Orotava no solo presume de balcones, adoquines y conventos; también se ha ido convirtiendo en uno de los enclaves más sabrosos del norte de la isla.

Allí donde el visitante busca autenticidad, el local busca calidad sin artificio, y el comensal quiere comer bien, sin pagar con la billetera ni con la paciencia. Y entre tantas propuestas que se diluyen con el tiempo, hay proyectos que echan raíz y hacen parte de una identidad: Rubén García es parte de esa historia.



De izq. a der: Yolanda, al centro Carmelo, detrás Damiano y Rubén F. García Sacramento

Comenzó en esta misma esquina con apenas 14 años, cuando el

local era una bocatería familiar. Con el tiempo pasó por hoteles, coctelería, tuvo su pizzería en Santa Úrsula, y luego el Mirlo Blanco. Hasta que regresó a La Orotava para transformar aquel antiguo espacio en lo que hoy es **Tasca Villera**: primero como bar de copas y tapas, y desde hace más de ocho años, como tasca renovada y con identidad.

La carta no presume de platos que no puede defender. Tiene clásicos bien llevados, combinaciones que sorprenden y creaciones que se prueban primero como sugerencia, y si el comensal lo aplaude, se quedan. Entre ellos el “**Entrecot con papas y pimientos asados**”, sin trampa, solo buen género y punto perfecto de plancha.

El bacalao con salsa roquefort, que logra ese equilibrio casi imposible entre intensidad láctica y suavidad marina. **Los chocos**, simplemente a la plancha con **aliño de la casa** y guarnición fresca. Los tomates aliñados con langostinos, aguacate, queso blanco, albahaca y reducción de balsámico, una entrada que entra por la vista y gana en frescura.



Entrecot con papas y pimientos asados



El bacalao con salsa roquefort



Chocos a la plancha



El camembert rebozado con mermelada de frutos rojos: crujiente

por fuera, fundente por dentro, goloso sin empalagar. Y uno de los más redondos: **el revuelto de setas con morcilla canaria**, cremoso, sabroso, con ese puntito ahumado que pide pan y silencio.

Aquí cada plato tiene alma, y no solo por el producto, que es fresco y escogido con criterio, sino por el cariño que se percibe en su preparación. No hay prisas, ni rellenos sin sentido. En cocina se trabaja con respeto por la materia prima, y eso se nota en el sabor, en las texturas y en ese confort que solo da lo bien hecho.



El camembert rebozado con mermelada de frutos rojos

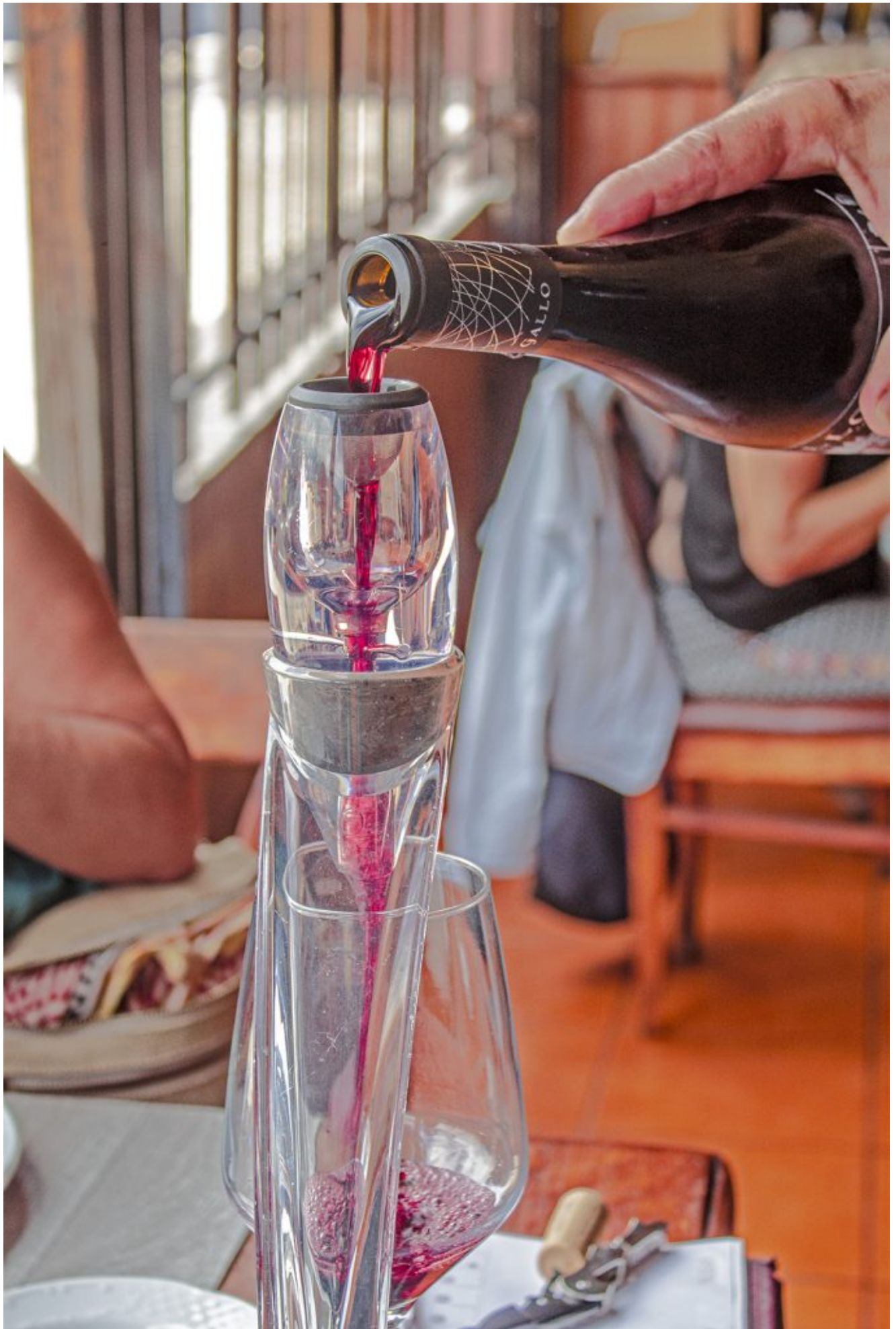


Revuelto de setas con morcilla canaria

Pero si algo distingue a **Tasca Villera** es su pasión por el vino. Hoy cuenta con más de 160 referencias y unas 60 denominaciones de origen. **Vinos de toda España y del mundo: Argentina, Sudáfrica, Turquía, Eslovenia, Líbano, Nueva Zelanda, Australia, Portugal, Alemania, Francia, Italia, Austria, Estados Unidos.** Y lo mejor: también funciona como vinoteca. Puedes tomar el vino en mesa o llevártelo a casa, con un precio especial de unos cinco euros menos por botella. Una opción que muchos agradecen cuando descubren una etiqueta que les conquista.

Y si hablamos de cómo se sirve el vino, vale la pena destacar el detalle: aquí se cuida cada copa, incluso usando aireadores elegantes que oxigenan el vino

al servirlo, elevando la experiencia sin caer en teatralidades. Detalles que suman y que, sin hacer ruido, revelan la pasión con la que se trabaja.





La atención es otro de sus puntos fuertes. Cercana, natural, sin esa distancia forzada que a veces incomoda en otros restaurantes. Aquí da igual si eres local o vienes de lejos: te atienden con la misma amabilidad, con ganas de que comas bien y te vayas contento. Hay conversación si la buscas, recomendaciones si lo pides, y una sonrisa que no se finge. El ambiente es familiar sin ser invasivo, y esa calidez es lo que hace que muchos repitan.

En **Tasca Villera** se come bien, se bebe mejor y se está a gusto. Sin imposturas. Sin pretensiones. Es una casa de comidas moderna, con oficio, con memoria y con ganas de seguir creciendo. Un lugar donde la etiqueta no está en el mantel, sino en la actitud. Y eso, en estos tiempos, vale oro.

Tasca Villera Calle Sabino Berthelot Augier, 20. La Orotava, Tenerife. Tel. 922 33 18 69 Horario: todos los días de 13:00 a 22:30 h