

La Flor y Nata de la Gastronomía se une por una Causa Noble: EL ARROZ contra la ELA

El próximo lunes 16 de septiembre, el emblemático **hotel Iberostar Heritage Grand Mencey** se convertirá en el [epicentro](#) de la solidaridad y la **alta cocina**. Bajo el sugerente título “**EL ARROZ**”, este evento único reunirá a los **mejores arroceros de Canarias** y a reconocidos **chefs nacionales** en una jornada benéfica a favor de los enfermos de **Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA)**.

Entre los destacados participantes, se suma **Alan Iglesias**, **jefe de cocina del prestigioso restaurante Aponiente**, galardonado con tres Estrellas Michelin. Su presencia eleva aún más el nivel **gastronómico** de este encuentro solidario, que promete ser un **festín** para los sentidos.



Hotel Iberostar Heritage Grand Mencey

Un staff de cocineros de primer orden

El elenco de chefs invitados es impresionante: desde **Juanjo López de la Tasquita de Enfrente en Madrid**, hasta **Edu Torres**, maestro arrocero de **Molino Roca**, pasando por **Carlos Ponce de Cocoa Patacona en Valencia** y **César Marquiegui de las Brigadas Marquieguistas en Alicante**. Además, contaremos con la participación de **Facundo Rodríguez de CUICK (Barcelona)**, **Alex del Vicio**, conocido 'friegapaellas' valenciano, y el popular youtuber gastronómico **Sezar Blue**.



César Marquiegui, de Brigadas Marquieguistas (Alicante)



Alex del Vicio



Carlos Ponce, chef ejecutivo de Cocoa Patacona (Valencia)



Edu Torres, quinta generación de maestros arroceros de Molino Roca



Chef Facundo Rodríguez, de CUIK



Alan Iglesias, jefe de cocina del restaurante Aponiente



Juanjo López, chef y propietario de La Tasquita de Enfrente



Sezar Blue, youtuber español

Los mejores **arroceros de Canarias** no se quedan atrás. **Rafael Cárdenas de Càmbate**, **Alejandro Quintero del Heritage Grand Mencey**, **Aday Estévez de Flamboyán**, **Ruymán González de El Refectorio del Perchel**, y **Jerome Albornoz del restaurante El Mirador**, entre otros, deleitarán a los asistentes con sus creaciones arroceras.



Chef Rafael Cárdenas del rest. Cambate



Der: El Chef Aday Estevez
Rest. Flamboyen



Chef Ruyman González rest. El Refectorio del Perchel

El evento, que se desarrollará de 13:30 a 17:00 horas, está dirigido principalmente al gremio de la **restauración y hostelería**. Los asistentes, mediante invitación personal, realizarán una aportación mínima de 20 euros, que irá íntegramente destinada a la asociación **TeidELA**, única entidad en Canarias que trabaja para mejorar la calidad de vida de las **personas afectadas por ELA** y sus familias.

Para añadir una nota de humor a esta noble causa, el reconocido monologuista David Guapo ejercerá como maestro de ceremonias, prometiendo risas y buen ambiente entre plato y plato.

Esta iniciativa no solo busca recaudar fondos para la **investigación y apoyo a pacientes con ELA**, sino también concienciar sobre esta enfermedad **neurodegenerativa** que afecta a miles de personas en todo el mundo. Cada grano de **arroz** servido durante esta jornada será un paso más hacia la esperanza para quienes luchan **contra el ELA**.



Protagonista...El Arroz

El evento **"EL ARROZ"** es una muestra perfecta de cómo la **gastronomía** puede ser un poderoso vehículo para la **solidaridad**. Uniendo **tradición**, **innovación** y compromiso social, esta jornada promete ser un hito en el **calendario gastronómico** y solidario de Canarias.

El evento está organizado e impulsado por **Mafivinos**, **Molino Roca** y **TeidELA** y cuenta con el apoyo de colaboradores que, cada uno en su campo, aporta su grano de arena a esta acción solidaria. Estos son: **Iberostar Heritage Grand Mencey**, **Binter**, **Grupo Jesús Rodríguez**, **Canaryfoodies**, **Disa**, **Dorada Especial**,

Garcima, Nicomedes, Gorostiza Photography, Juana la Cubana, Tinglaos.

Detalles del Evento:

Fecha: 16 de septiembre

Hora: 13.30-17 h

Lugar: Iberostar Heritage Grand Mencey (Calle José Naveiras, 38. S/C de Tenerife)

Entrada: donativo mínimo de 20€

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 Gavias, 124, en San Cristóbal de La Laguna.

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**.

Armando Saldanha: Un Chef Mexicano en la Cima de Dubái

En el mundo de la gastronomía, donde la innovación y la tradición se entrelazan en un baile de sabores y aromas, el chef Armando Saldanha ha emergido como un maestro de ceremonias.

Recientemente galardonado con el prestigioso Taco de Oro Dubai 2024, Saldanha ha demostrado que la cocina mexicana tiene un lugar destacado en la mesa global.

La organización **Cocineros MX por el Mundo** se ha establecido como una voz líder en la difusión de la gastronomía mexicana a nivel internacional. Con una presencia en más de 120 países, esta plataforma celebra y promueve la riqueza culinaria de [México](#) a través de una variedad de medios, incluyendo una revista bimestral, un podcast, una escuela de gastronomía, y una serie de premios, entre los que destaca el **Taco de Oro Dubái**.

Cocineros MX por el Mundo

Fundada por **Soledad Ornelas**, una migrante mexicana, la organización se ha convertido en un punto de encuentro para chefs mexicanos en el extranjero, ofreciendo no solo recetas adaptadas para preparar en cualquier parte del mundo, sino también historias inspiradoras y un apoyo incondicional a la comunidad mexicana global.

Estos premios no solo reconocen la excelencia y la creatividad, sino que también sirven como una inspiración para chefs y entusiastas de la comida en todo el mundo. Uno de estos galardones, el **Taco de Oro Dubái 2024**, otorgado por la organización **Cocineros MX por el Mundo**, destaca por su significado especial en la promoción de la cocina mexicana a nivel global.



Entregado en una ceremonia en el **hotel Hyatt Regency de Dubái**, no es solo un reconocimiento al talento individual de chefs como **Armando Saldanha**, sino también un símbolo del impacto que la [gastronomía mexicana](#) ha tenido en la escena internacional.

Al honrar a chefs que fusionan tradición e innovación, el **Taco de Oro Dubái 2024** subraya la importancia de la diversidad cultural y la riqueza de sabores que la cocina mexicana aporta al mosaico culinario mundial.

La trayectoria de Saldanha es tan rica y variada como los platos que crea.

Desde su llegada a **Tenerife** en 1997, ha sido un pionero en la introducción de sabores mexicanos en el archipiélago canario. Con una serie de restaurantes exitosos bajo su cinturón, incluyendo **Amorcito Corazón**, **El Gato Negro** y **La Sirena**, **Saldanha** ha dejado una marca indeleble en el paladar de los comensales.

Pero es en su restaurante **Amaranto** donde su visión alcanza nuevas alturas. Aquí, **Saldanha** teje una tapestría de sabores que abarca desde la brandada con mojo de cilantro hasta la carrillera ibérica con manchamanteles, mostrando una fusión perfecta entre las técnicas francesas, cocina mexicana y los ingredientes locales.

Su cocina es un testimonio incansable de dedicación y su pasión por compartir la cultura mexicana a través de su gastronomía. Este reconocimiento no solo honra a **Saldanha** como chef, sino también como embajador de la gastronomía mexicana, llevando su arte a nuevos horizontes y demostrando que la cocina es un lenguaje universal que une a las personas, sin importar sus orígenes, razas, color ni creencias.



Chef Armando Saldanha

Con este nuevo galardón, **Armando Saldanha** no solo se ha consolidado como un nombre prominente en la escena gastronómica internacional, sino que también ha inspirado a una nueva generación de chefs que buscan explorar y celebrar la riqueza de la cocina mexicana.

Cuando la pasión es la razón del éxito

Una cualidad de todos los que de una

manera u otra destacan en este mundo tan competitivo del siglo XXI, es la pasión que demuestran por su trabajo o su profesión.

Está claro que nada se logra sin pasión por lo que se hace y esto queda demostrado en las manos de Alexis García, un panadero y pastelero que ahora ostenta nada más y nada menos que el título del “Mejor Pastelero de España 2024” de InterSICOP 2024.

Tenerife sigue acumulando grandes profesionales de la gastronomía que han destacado por su labor y hoy, es el caso de una pareja Alexis García y Marlene Hernández que, si algo han demostrado es la pasión por su vocación.



Alexis García, un panadero y pastelero que ahora ostenta nada más y nada menos que el título del “Mejor Pastelero de España 2024”

InterSICOP 2024 ha organizado una serie de competiciones y actividades enfocadas a los profesionales de la panadería, pastelería, heladería y café. Entre estas actividades destaca el concurso al Mejor Maestro Artesano Pastelero de España (MMAPE) demostrando así el compromiso de InterSICOP con la formación y el talento emergente en el sector.

Este concurso es de grandes exigencias y además con un jurado de primera línea con personajes de la pastelería como Jacob Torrealba, Francisco Somoza, Oriol Balaguer, Marcos Díaz.

Alexis García destacó y ganó al enfrentarse a retos que incluían la creación de una pieza de masa fermentada, cuatro tipos de [petits fours](#), una pieza de turrón sin chocolate como ingrediente principal, y un postre de restaurante, además de las pruebas habituales. Su victoria en este concurso demuestra no solo su habilidad técnica sino también su capacidad creativa y su profunda comprensión de la pastelería. El éxito de García y su esposa, Marlene Hernández, quien también obtuvo un lugar destacado en la competición, resalta su talento excepcional en el arte pastelero.



Marlene Hernández ocupó el tercer lugar en el concurso y el ganador absoluto Alexis García

Este tinerfeño destacó no solo por sus excepcionales habilidades técnicas y su creatividad, sino también enfrentándose y sobresaliendo entre otros competidores de alto calibre en el sector. Entre ellos, Jesús Javier Quirós, conocido por su innovación y premios en Castilla-La Mancha, y José Alba, con su sólida formación en cocina e [investigación](#), representaban a la quinta generación de sus respectivas familias en el mundo de la pastelería y la gastronomía. Este contexto pone en relieve el alto nivel de la competencia y el significativo logro de García al destacar entre sus competidores.

La victoria de Alexis García como **Mejor Pastelero de España 2024** tiene un significado profundo para Tenerife y el

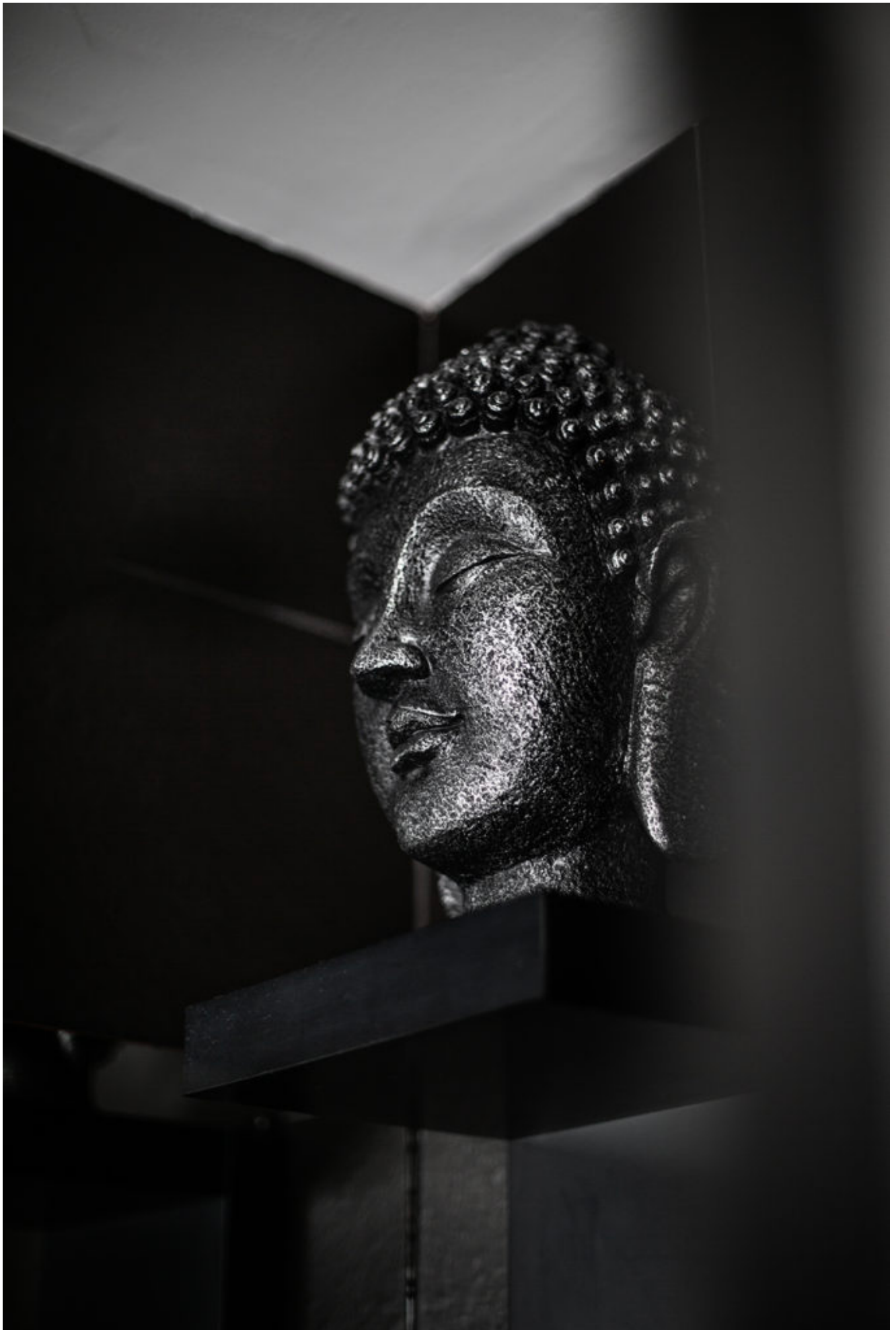
archipiélago canario en su conjunto. No solo eleva el perfil de la gastronomía local en el escenario nacional, sino que también subraya la riqueza y diversidad de la repostería en las Islas Canarias.

Este triunfo no solo es un reconocimiento a su excelencia y dedicación, sino que también inspira a otros profesionales y aficionados del sector, promoviendo la innovación y la pasión por la pastelería en todas las islas.

Ruth Ruttiman y DreamLiving: Redefiniendo el Arte de Vacacionar

Ruth Ruttiman nos ha invitado a DreamLiving para esta entrevista exclusiva, Ruth es y ha sido la mente creativa detrás de las impresionantes villas, ella nos llevará a un [viaje fascinante](#) a través de su visión única del alojamiento vacacional.

“Nos compartió la experiencia de un huésped encantado que describió las villas de la siguiente manera: ‘Todo aquí podría compararse con algún lugar extraído directamente de una escena de una película de James Bond; es impresionante. Todo refleja un enfoque meticuloso y un compromiso con la excelencia’.”







Con una pasión por el diseño arquitectónico y una historia de hospitalidad excepcional, Ruth ha convertido estas casas en mucho más que simples alojamientos.

A lo largo de nuestra conversación, exploraremos su filosofía, destacando la integración de la naturaleza, la cultura local y el [lujo moderno](#). Esta anécdota nos revela cómo DreamLiving no solo redefine el concepto de vacaciones, sino que también ofrece un refugio muy privado lejos del hogar para quienes buscan una experiencia única.

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Qué aspectos o características de las villas de Dreamliving.ch crees que hacen que sean especialmente atractivas para los visitantes que eligen Tenerife como destino durante la temporada de otoño?

Ruth Ruttiman. – Creo que quedarse en otoño en Tenerife es una forma de continuar con un verano suave. Y una manera agradable de recargar las pilas antes de todo el estrés de fin de año. Disfrutar de las vistas increíbles y la simplicidad y belleza de la naturaleza que nos rodea.

Canariasgourmet! – ¿Cómo logras mantener un equilibrio entre el lujo y la comodidad para que los huéspedes se sientan como en casa en Dreamliving.ch?

Ruth Ruttiman. – Mi lujo es la simplicidad, y esta simplicidad hace que cuando la gente llega y se involucra en el lugar, se convierta en su espacio, su hogar, y así pueden relajarse y

disfrutar.

Canariasgourmet! – ¿Podrías compartir alguna anécdota o experiencia memorable de un huésped que haya disfrutado especialmente su estancia en una de las villas?

Ruth Ruttiman. – Era arquitecta... una arquitecta importante. Pasó 4 días en una de las casas y no paró de reír de pura felicidad.





Canariasgourmet! – ¿Qué actividades o experiencias únicas recomiendas a los huéspedes que deseen explorar en los alrededores de La Orotava?

Ruth Ruttiman. – Mar, montaña, paseos y buena comida y vinos de Tenerife, por supuesto. Pero el viaje más increíble sería un viaje hacia ti mismo... frente al océano, el volcán y el hermoso Valle de La Orotava...

Canariasgourmet! – ¿Cómo contribuye el entorno natural y cultural de Tenerife a la experiencia que ofrecen las villas de Dreamliving.ch?

Ruth Ruttiman. – La idea durante el proceso de renovación de las casas era rendir homenaje y conectar con el entorno natural... Además, hay un recorrido cultural con artistas locales en todas las casas.

Canariasgourmet! – ¿Qué tipo de medidas toman para asegurarse de que las villas sean sostenibles y respetuosas con el entorno?

Ruth Ruttiman. – Estamos muy conscientes de los productos, empresas y filosofía de la isla. Somos lo más locales posible y apoyamos a las tiendas y restaurantes locales.





Canariasgourmet! – ¿Cuál es el feedback más gratificante que has recibido de los huéspedes sobre su estancia en Dreamliving.ch?

Ruth Ruttiman. – Las villas de Ruth son como sacadas de una película de James Bond. Cada elección de diseño ha sido cuidadosamente considerada para encajar perfectamente con la estética del edificio de los años 1960. Ruth hizo todo lo posible para asegurarse de que tuviéramos una experiencia inolvidable. Cuando regrese, definitivamente volveré a reservar aquí. Después de una decepcionante estadía en Los Américas, este lugar cambió por completo nuestro viaje. ¡Gracias, Ruth!

Canariasgourmet! – Muchísimas gracias por recibirnos aquí en DreamLiving fue maravilloso!

**“Suertes del Marqués:
Entrevista con Jonatan
García, el Maestro del Vino
en la Selecta Edición de Wine
& Spirits”**

En la selecta edición de Wine & Spirits de este año, se destaca un grupo exclusivo de bodegas de élite que han alcanzado el pináculo del mundo del vino. Entre estas joyas vinícolas se encuentra Suertes del Marqués, una bodega que ha logrado no solo asegurarse un lugar en esta prestigiosa lista, sino también compartir el reconocimiento con otras destacadas productoras a nivel mundial.

Este logro es un testimonio del compromiso y la maestría que definen la esencia de Suertes del Marqués y nos brinda la oportunidad única de explorar su historia y filosofía a través de la visión de su destacado elaborador y administrador, Jonatan García.

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¡Enhorabuena por el reconocimiento de Wine & Spirits como una de las cien mejores bodegas del mundo en 2023! ¿Qué significado tiene para usted y para la bodega este honor?

Jonatan García. – Muy felices porque significa una consolidación en dicho listado en el cual hemos entrado en 4 de los últimos 5 años. Nos hace pensar que estamos haciendo

las cosas bien y en empezar a convertirnos en un clásico y no en una bodega de únicamente “moda”.



Jonatan García

Canariasgourmet! – Suertes del Marqués es la única bodega de Canarias en este listado tan prestigioso. ¿Cómo ha impactado este reconocimiento en la visibilidad y reputación de la bodega a nivel regional, nacional e internacional?

Jonatan García. – Hace que el público nos mire quizás de otra manera, sobre todo en el mercado regional, ya que al compartir con bodegas tan reconocidas hacen del listado una publicación bastante fiable. Aparte nos ha abierto y sigue abriendo mercados en el exterior.



*Get the latest on your
favorite wine & restaurants.*

Wine & Spirits

Canariasgourmet! – Comparten este honor con algunas de las bodegas más renombradas a nivel mundial. ¿Cómo se siente al estar en la misma categoría que nombres tan icónicos como Vega Sicilia o

Champagne Bollinger?

Jonatan García. – Es increíble para nosotros ya que muchas de estas bodegas son centenarias y están en lo más alto de la consideración del mundo del vino. Estar con ellos es un orgullo.

Canariasgourmet! – La bodega fue fundada en 2006 y desde entonces ha tenido una trayectoria llena de éxitos. ¿Cuál considera que ha sido el factor clave en el éxito de Suertes del Marqués en estos 17 años?

Jonatan García. – Creo que fue el volcarnos en las variedades locales, sistemas de conducción de la viña tradicionales, salirnos del concepto de seco, afrutado, tinto roble... y el trabajo en viñedo y bodega sin herbicidas, sistémicos y fermentaciones espontáneas.

Canariasgourmet! – Suertes del Marqués exporta entre el 90 y el 95% de su producción de vinos. ¿Cuáles son los mercados internacionales más importantes para la bodega y qué estrategias han implementado para ingresar en mercados tan competitivos como Francia e Italia?

Jonatan García. – Nuestros mercados más importantes en cuanto a volumen serían EEUU, Alemania, Canadá y sin olvidar Península ya que es considerado mercado de exportación al pasar por aduanas. Por prestigio el posicionamiento que nos da Reino Unido.



El Cordón Trenzado se forma introduciendo la vara de siembra a pie franco en el terreno y los sarmientos se van trenzado de forma que la vara productiva quede colocada sobre la del año anterior.

A Francia e Italia hemos llegado por el interés de los importadores hacia nuestros vinos. Realmente fueron ellos los que nos buscaron. Son mercados complicados de entrar ya que los países productores de vino suelen estar menos abiertos a incluir vinos de fuera, y menos de regiones tan desconocidas como la nuestra en aquellos momentos.

Canariasgourmet! – Es impresionante que todos los procesos en la bodega sean realizados manualmente, desde el trabajo en el viñedo hasta la vendimia. ¿Qué inspiró esta elección y cómo crees que afecta a la calidad y carácter de sus vinos?

Jonatan García. – En Canarias el trabajo manual es el único que podemos realizar. No disponemos de grandes extensiones con lo que la maquinaria no sería útil. Sin hablar de la orografía que es imposible para el empleo de máquinas. Calidad

obviamente ya que la mano que lo trabaja es la más fiable para detectar si la uva es válida para hacer buen vino o no. En cambio una máquina no distinguiría.



Variedades autóctonas y por el uso de sistemas de conducción tradicionales

Canariasgourmet! – Al evitar el uso de tratamientos sistémicos en el viñedo y optar solo por productos naturales en caso de enfermedades, están adoptando un enfoque más sostenible y ecológico. ¿Qué ventajas crees que esto aporta tanto al medio ambiente como a la calidad de los vinos?

Jonatan García. – No usar herbicidas nos ayuda a la aireación del suelo, a retener el agua de la lluvia, a mantener más frescor en el viñedo en posibles olas de calor y a crear una competencia que permita una mejor maduración y consecuentemente mejores parámetros en la uva y posterior vino. Los tratamientos químicos para enfermedades considero que, aparte de ser perjudiciales para la salud ya que dejan

restos en la propia uva, no protegen más que los naturales. Es más importante el momento en que se trata que con que se hace.

Canariasgourmet! – Actualmente, cuentan con 19 referencias de vino diferentes. ¿Qué características únicas y variedades ofrece Suertes del Marqués a sus clientes?

Jonatan García. – Son vinos distintos entre sí, enfocados a orientaciones, suelos y altitudes. Cada uno tiene sus peculiaridades y representan al lugar y variedad de donde provienen. Son vinos frescos y con mucha pureza.

Canariasgourmet! – La demanda exterior es tan alta que han decidido no buscar nuevos mercados debido a la limitación de la producción. ¿Cómo han manejado este crecimiento y cuáles son los desafíos asociados con la alta demanda?











Jonatan García. – Muchos vinos se venden por cupos asignados y ha sido la manera de manejar ese crecimiento. Aparte hemos podido mejorar los precios de bodega con la consecuente rentabilidad para posterior reinversión en la empresa.

Canariasgourmet! – ¿Cómo seleccionan las parcelas y barricas específicas para los distintos vinos de la bodega? ¿Qué

criterios guían esta decisión?

Jonatan García. – Al elaborar desde hace muchos años parcela por parcela hemos podido darnos cuenta de cuáles son las que mejor potencial tienen para salir como vino de parcela única.

Canariasgourmet! – Los fudres de Roble Francés y los depósitos de acero inoxidable son componentes clave en el proceso de crianza y ensamblaje. ¿Podrías explicar cómo estos elementos contribuyen a la elaboración final de los vinos?

Jonatan García. – Serían concretamente el Hormigón y el Roble. Los usamos tanto en fermentación como en crianza y afinan de manera increíble nuestros vinos. Depende también la elección de tonelería, ya que en el mercado no todas se adaptan al perfil de vinos que realizamos.



Barricas de Roble

Canariasgourmet! – Estados Unidos es su

principal mercado en el exterior. ¿Qué crees que ha contribuido al éxito de los vinos de Suertes del Marqués en el mercado estadounidense?

Jonatan García. – Es uno de los principales y creo que como en el resto, el elaborar buenos vinos con variedades autóctonas, viñedos a pie franco muy viejos y sistemas de conducción de la viña desconocidos.

Canariasgourmet! – ¿Qué papel juega la innovación en la bodega? ¿Han introducido alguna técnica o tecnología reciente que haya tenido un impacto significativo en la calidad de sus vinos?

Jonatan García. – Realmente somos bastante clásicos en la elaboración con lo que tecnología la necesaria. Creo que es más el cuidado en bodega lo que nos ha ayudado en la calidad que cualquier pequeña introducción tecnológica realizada.

Canariasgourmet! –¿Tienen algún plan o proyecto futuro para la bodega que estén particularmente entusiasmados de compartir?

Jonatan García. – Seguir plantando viñedos ya que es el futuro. Cada año se siguen perdiendo viñedos y es paradójicamente cuanto más éxito y mas rentable esta siendo para bodegas y viticultores el sector del vino y viñedo.

Costa de Adeje, paraíso azul entre el mar y el volcán

En Tenerife, la isla de la eterna primavera, es también el hogar de un volcán cuyo cono dramático se eleva a una altitud de 3.718 metros sobre el nivel del mar y 7.500 metros sobre el lecho oceánico y que, a menudo arrastra una bufanda de nubes.

Todo parece más intenso; el sol, el vino, la cocina, e incluso el amor. Es fácil enamorarse: los almendros florecen y cada rincón que esconde una sin igual belleza, podría ser el escenario de una película.

La isla más grande del Archipiélago Canario ronronea con renovada vitalidad. Una futura generación de productores de vinos más consientes con en el futuro, está adoptando las uvas autóctonas de la isla y ganando prestigio por sus vinos blancos de cuerpo entero y sus firmas rojas.

También jóvenes artistas y arquitectos están reclamando y reformando atrevidamente sitios históricos o abandonados, hoteles, restaurantes y espacios abiertos para el disfrute.

Costa de Adeje

De los municipios de Tenerife, escogimos Costa Adeje como destino, a sólo 7 kilómetros de su municipio homónimo, Costa Adeje ocupa gran parte de la franja litoral del municipio y parecía tener todo lo que necesitábamos para un Destino perfecto: montañas y playas, vinos, magníficos hoteles, gastronomía y vistas sacadas de postales a cada paso.



Vista General de Costa Adeje.

El impresionante recorrido en coche por sus cuatro kilómetros de playas limpias, extraordinaria planta hotelera, espacio natural protegido y una pequeña superficie de la Reserva Natural Especial, te da la impresión que, sus escasos 48.00 habitantes, estuvieran tratando de impresionarte.

Su municipio es el sexto de mayor extensión y el cuarto más poblado de Tenerife. Aunque empezó siendo un pequeño pueblo cerca de la montaña, el auge del turismo a partir de mediados del siglo pasado hizo de su zona costera uno de los lugares de vacaciones más relevantes de toda Europa.

Clima

Por su situación privilegiada, situada en la ladera suroeste de la isla, tiene más de 3000 horas de luz y más de 300 días

de sol al año.

Con una temperatura en verano de 27 grados y de 23 grados en invierno debido a los vientos alisios que, como un suave abanico, mantiene las temperaturas constantes.

No hay temporadas de frío extremo o de calor sofocante, por esa razón cualquier época es perfecta para visitarla.

Como dato curioso, Costa Adeje representa una de las regiones de Europa con más horas de sol.

Playas

Adeje cuenta con 17 playas en las que se puede elegir entre arena de todos los colores en las que descansar y tomar el sol o practicar algún deporte acuático.

Con nuestra fugaz visita de 2 días y la inmejorable ubicación en primera línea de playa del Hotel Jardines Nivaria del grupo Adrián Hoteles; Playa Fañabé se convirtió en nuestro principal objetivo.

Playa Fañabé, una de las principales playas de Costa Adeje, galardonada con Bandera Azul y sus seiscientos metros de arena gris clara, reúne todas las instalaciones y servicios de calidad. Es una de las playas más conocidas y visitadas de la localidad.

Su céntrica ubicación y proximidad a la principal planta alojativa, con accesibilidad para personas con movilidad reducida y adecuadas conexiones de transporte, son la principal elección para un buen número de visitantes.

Costa de Adeje... Riqueza marina

Cuenta con una de las colonias de cetáceos más importantes del mundo: ballenas piloto, delfines y otras especies de mamíferos acuáticos se encuentran en sus aguas. Todo un espectáculo

natural que es posible disfrutar a bordo de las embarcaciones destinadas a su observación.

La belleza de los fondos marinos de Adeje y las más de 500 especies que viven en su litoral convierten a este municipio en uno de los puntos favoritos por los visitantes para practicar submarinismo.



Las ballenas piloto forman parte de la riqueza marina de Costa Adeje.

Dispone de una extensa red de centros de buceo, en los que es posible contratar clases, organizar inmersiones y comprar o alquilar equipo.

El centro de alto rendimiento para deportistas Tenerife Top Training, con sede en Adeje, dispone de una de las infraestructuras más modernas de Europa y atrae a numerosos deportistas profesionales al municipio.

Dispone de una piscina olímpica, otra de calentamiento y un canal de flujo hidrodinámico único en España.

Sitio de interés científico

De La Caleta





Posee una superficie de 78,3 hectáreas. En este espacio se dan cita varias especies de aves amenazadas e incluidas en el R.D. 439/1990 de 30 de marzo, muchas de las cuales están protegidas

además por diversos convenios internacionales.

Hotel recomendado para la experiencia

El municipio de Adeje encierra en su singular belleza, una aventura con todos los ingredientes que un viajero busca a la hora de vacacionar: el clima, la gente, los paisajes, la gastronomía y buenos hoteles que convergen para el gusto de sus visitantes.

Nuestra selección ya se vaticinaba... un hotel que le antecede su excelente reputación en todos los ámbitos turísticos de mayor reconocimiento.

Uno de los mejores bufetes de hoteles en España, sin contar su restaurante “insigne” a cargo del reconocido Chef Rubén Cabrera “La Cúpula”.

La elección no pudo más acertada... Un armonioso lugar paradisíaco cerca del mar os ofrecerá el marco ideal para realizar las vacaciones que siempre habéis soñado.



En Costa de Adeje Hotel Jardines de Nivaria

Jardines de Nivaria es un hotel que destaca por estar rodeado de gran belleza natural con una elegante y refinada decoración en el interior.

Más de 21.000 metros cuadrados albergan entre palmeras, cascadas y la cúpula central en la arquitectura del edificio que hace que todo gire en torno a ella; rincones que sorprenden al huésped nada más entra por la recepción del hotel, dejando atrás las puertas de cristal del edificio principal.

Largas escaleras que se mezclan con los espejos de marcos antiguos repletos de historia y personalidad, dan paso a un juego de espacios que otorgan protagonismo al más mínimo detalle.

Se han honrado los más de veinte años de magia familiar,

cambiando a placer de todos los que encontramos una desconexión que se entremezcla entre lujo, confort, hospitalidad y buena gastronomía; muros por barandas acristaladas que descubren la belleza del mar que rodea unas islas privilegiadas.



Las habitaciones del hotel, muchas transformadas en espaciosa suites con impresionantes vistas, se han adaptado a las nuevas tecnologías dotándose con cargadores USB para facilitar la conexión de sus huéspedes a la vez de ofrecer la privacidad y comodidad de sentirte como en casa y este es la promesa básica de este inmejorable hotel, sentirse como en casa.

Es un hotel que ha sido galardonado con los más importantes premios del sector hotelero, signo de garantía de todos los servicios que podemos encontrar; HolidayCheck 2017, 2018, 2019 Award, TUI Holly 2017, 2018, 2021 entre otros.

La perfección en un buffet



La excelencia en el buffet de hotel marca una gran distinción en lo que a gastronomía se refiere.

Una de las mejores satisfacciones que se lleva un huésped es su calidad y atención. Esto ha sido entendido de manera clara por la dirección del hotel Jardines de Nivaria al tomar la propuesta de Lorenzo Moreno para llevar los servicios de buffet de un self service a un lujo gastronómico.

El buffet ha sido dividido en estaciones. Cada punto cuenta con un cocinero y un ayudante que brinda la oportunidad al comensal de disfrutar de un show cooking mientras preparan su plato.

Previo, el huésped ha tenido la oportunidad de ver y seleccionar el género y decirle al cocinero de cada estación como desea el punto de cocción, si fuese el caso.

Cada espacio está dotado con más de una plancha, importante cuando hablamos de excelencia en un servicio de este tipo.

El buffet también tiene platos a la carta del día que son elaborado al momento y a la vista del comensal, rompiendo con la monotonía y ofreciendo la oportunidad de degustar platos diferentes, con la máxima calidad y frescura y un emplatado actual.

Con una variedad amplia en diferentes géneros, La Solandra ofrece zona de pescado, zona de carnes, zona de frío, además una diferencia muy especial, ningún comensal tiene que competir en una cola para hacerse de una buena porción, el personal con la mejor disciplina y con un uniforme impecable y diferenciado está para servir a complacencia del huésped.



La decoración, el orden visual de todas las estructuras que a su vez conforman las diferentes zonas de servicios, amplitud, excelente atención y buen gusto hace de este buffet un lugar

para relajarse mientras desayunas o cenas y donde el show cooking se ha convertido en el eje central para dar servicio con gastronomía a nivel de restaurante.

Siguiendo con los buffet del hotel nos trasladamos al de la piscina “La Cascada” con un excelente sol y un concepto al igual que La Solandra, servicio, orden y atención, más la calidad de todos y cada uno de los géneros que ofrece a los comensales, el hotel ofrece un buffet a pie de piscina totalmente diferente a lo usual en lo que refiere a este tipo de servicio.

Primero y es bueno resaltar la atención personalizada al llegar al lugar, nos preguntaron que queríamos comer si pescado o carnes para luego llevarnos a escoger los diferentes tipos de pescados frescos, muy frescos que estaban a disposición esa mañana.

Lo mejor y más fresco del mar

Con un alto porcentaje en género del mar, realmente era un lujo el poder llegar de la habitación, o de otras de las [piscinas del entorno](#) para almorzar un rico pescado, además ofrece platos del día, como una excelente paella, por ejemplo, la cual, con una excelente cocción, sazón y generosa en todos sus ingredientes.

Además, con la ventaja, al igual que en La Solandra, de que el huésped no tiene ni que hacer cola, ni pelearse por tener una mejor porción, por el contrario, después de seleccionar sus platos un personal de sala les acercará y le atenderá en la mesa.

Si la gastronomía de un hotel es una de las mejores invitaciones para volver a un hotel, Jardines de Nivaria no escatima en poder ofrecer la mejor en todos sus puntos de alimentación.

Restaurante La Cúpula

No podía ser para menos, este restaurante se ha convertido en el centro de comensales y gourmets hospedados o no en el hotel.

Capitaneado por el chef Rubén Cabrera es uno de esos restaurantes totalmente Cosmopolita, recomendado por la guía Michelin 2023 y un Sol Repsol, el chef no se conforma con tener dentro de su carta productos de la región (de los cuales se pueden contar los mejores), si no que a la mesa te pueden llegar platos elaborados con los mejores productos del mundo.



Un personal altamente adiestrado en todo el contenido de la carta y de la cocina del chef, brinda una atención perfecta en cuanto al servicio se trata.

Un jefe de sala con un amplio conocimiento de la [carta de](#)

[vinos](#), nacionales, regionales e importados y de la gastronomía que representa ante la mesa, está atento para ofréccele el mejor maridaje posible con la cocina del Chef Rubén Cabrera, el cual, hoy día despunta como uno de los mejores chefs de las islas Canarias.



Una carta creativa con excelencia gastronómica, que va desde los entrantes hasta los postres con la más alta referencia de

cualquier restaurante estrellado en el mundo.

Amigos Canarios del Buen Comer en “La Factoría Espacio Gastronómico”

El pasado sábado, 4 de marzo de 2023, 35 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra septuagésima octava (78ª) visita a un restaurante de nuestra isla.

En esta ocasión ha sido al “La Factoría Espacio Gastronómico”, que está situado en la Cruz Santa (Los Realejos) en la calle Calzadilla s/n, en su confluencia con la calle La Higa y que dispone de aparcamiento propio.

Textos: Antonio Pérez Viera fotos: José Antonio Melián

El Restaurante “La Factoría Espacio Gastronómico”, en su actual ubicación, abrió sus puertas en abril de 2022, de la mano del Chef **Zebenzui Acosta González**, y de su padre **Dionisio Acosta Díaz**, para dar continuidad a la intensa labor realizada por ambos durante muchos años, en el famoso y popular restaurante **La Factoría de Parrilla García** en el barrio de La Zamora.

Con el firme propósito de ofrecer una nueva propuesta gastronómica, más acorde con la cocina de Zebenzui, al objeto de seguir desarrollando su especial forma de entender la gastronomía.

Dando rienda suelta a su creatividad y sus amplios conocimientos, para crear un espacio de divulgación y difusión de la cocina realejera y canaria, sin dejar de “viajar” por las cocinas del mundo, a través de sus jornadas temáticas.

“La Factoría Espacio Gastronómico”



Amigos Canarios del Buen Comer en “La Factoría Espacio Gastronómico”

El Restaurante **“La Factoría Espacio Gastronómico”** ofrece además brunchs los sábados y los domingos en horario de 11 a 13 horas, celebra bautizos o comuniones, organiza talleres y cursos de divulgación gastronómica para el público en general, así como degustaciones y catas de vinos artesanales.

Disponiendo además de instalaciones para reuniones de trabajo, claustros, desayunos de empresa o presentaciones de productos para empresas o medios de comunicación.



Amigos canarios del Buen Comer en el restaurante Factoría Espacio Gastronómico

Las preciosas instalaciones del restaurante forman parte de un espacio único, en una finca con mucha historia considerada patrimonio cultural, rodeada de viñedos centenarios y de un amplio sector primario.

El Restaurante “**La Factoría Espacio Gastronómico**” dispone de una variada bodega de vinos canarios, principalmente de la denominación de origen [Valle de La Orotava](#), vinos de agricultura heroica y ecológica de bodegas con encanto.

Asimismo, dispone de referencias de Ribera del Duero, de La Rioja, de Dehesa de Peñalva y albariños, entre otros.

El precio medio oscila entre 30 y 35

euros por persona.

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

El propietario del establecimiento es **Dionisio Acosta Díaz**, con 50 años de experiencia a sus espaldas, pasando por las cocinas de hoteles y restaurantes y muy especialmente por la **Parrilla García** primero, y por **La Factoría Espacio Gastronómico**, en la actualidad.



Antonio Pérez Viera y el chef Zebenzui Acosta González del “La Factoría Espacio Gastronómico”

Al frente de los fogones, **Zebenzui Acosta González**, un profesional como la copa de un pino, con un dilatado curriculum, tanto en el ámbito de la restauración, como en el de la docencia de la hostelería, gran experto en vinos, es asesor gastronómico del Ayuntamiento de Los Realejos y del Cabildo Insular de Tenerife.

Está continuamente investigando, con altas dosis de creatividad, nuevas propuestas para satisfacer y hacer feliz a su amplia clientela.

Y al frente de la sala, **Blanca Calderón**, eslabón imprescindible entre los clientes y la cocina, que, con gran profesionalidad, adquirida en la Escuela Superior de Hostelería de Tenerife Norte.

Con la experiencia de varios años en los restaurantes de la propia casa, consigue con su encanto personal, que todos los que visitamos el establecimiento nos sintamos encantados.

La bienvenida nos la dio **Zebenzui Acosta** dirigiéndonos unas emotivas palabras, con las que explicó ampliamente su [proyecto empresarial](#) y su profundo amor por la cocina canaria contemporánea y viajera, agradeciendo la gentileza que habíamos tenido al elegir su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido.

Asimismo, describió, con todo lujo de detalles, su composición y su forma de elaboración, para terminar su intervención animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar otras propuestas de la carta, con familiares o amigos.



Marshmallow de Vermout 18 de Tegeste



Cherne en tempura con cremoso de papa trufada y caldo de cilantro y cítricos.



Crujiente de quesos canarios con mojos picones tandoori y wasabi.



Arvejas en humus, su caldo reducido y solomillo de cochino canario con huevo en dos cocciones curado en salsa ponzu.



Chocolate, AOVE, mango y sal de Fuencaliente

A medida que los **35 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y de 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:

- Marshmellow de Vermout 18 de Tegueste.
- Crujiente de quesos canarios con mojos picones tandoori y wasabi.
- Cremoso de sopa castellana con brioche de chorizo de cochino negro y esféricos ajo tostado.
- Cherne en tempura con cremoso de papa trufada y caldo de cilantro y cítricos.
- Arvejas en humus, su caldo reducido y solomillo de cochino canario con huevo en dos cocciones curado en salsa ponzu.
- Postre: Chocolate, AOVE, mango y sal de Fuencaliente.
- Vino blanco “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.
- Vino tinto “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.
- Agua y café o infusión.



Vino blanco "La Suertita", D.O. Valle de la Orotava



Vino tinto “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.

- Vino blanco “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.
- Vino tinto “La Suertita”, D.O. Valle de la Orotava.

Agua y café o infusión.

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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,60 sobre 10**, lo que significa que el Restaurante **“La Factoría Espacio Gastronómico”** sea un establecimiento muy recomendable para visitar

Teléfonos: **822 092 016**

E-mail: **lafactoriaespaciogastronomico@gmail.com**

Web: <https://www.facebook.com/7sweetfactory>

La Casa del Vino Restaurante... un antes y un después

La Casa del Vino Restaurante, desde sus primeros momentos, ha debido impulsarse con tradición y buen gusto, dando señas de buena cocina con los mejores vinos de la isla.

No siempre fue así, desde que [Antonio Díaz](#), decidió tomar las riendas de este emblemático local gastronómico, narra una historia de buena cocina y excelente servicio.

Aún recuerdo, llegar al [restaurante](#) y ver un letrero ofreciendo cocina italiana, fue la gota que desbordó el vaso y no de vino precisamente. Estos últimos años se ha sabido imprimir en la carta y en el servicio la excelencia que un restaurante de tradición debe lucir.

Esperemos que el buen juicio logre que [Antonio Díaz](#), un empresario inquieto y creativo, no le pase la idea de dejar de regentar este local tan significativo para Tenerife.

Ahora quiero pasar a los manteles, pero antes decirles que

[somos recibidos](#) por otro gran amigo, como es Carlos, jefe de sala del restaurante.

El menú

Carlos, todo un *winelover* del vino, propone un “Marba Tradicional”, esta bodega teguestera, es una de las que más premios y reconocimientos recibe en estas islas...bravo por Domingo Martín.

Bueno amigos, ya deseosos de empezar la degustación de nuestro menú en La Casa del Vino Restaurante, comenzamos con un entrante ‘de la huerta’, “Peras al vino tinto, queso de cabra curado y vinagreta de mostaza”.

Este es un plato perfecto para despertar todas las papilas gustativas y nuestro sentido aromático.

Es una propuesta fresca, agradable, con unos olores a canela y un sabor cítrico que podemos degustar con los sentidos.

Los amargores de la mostaza hacen juego en boca para que, con la carnosidad de la pera bañada en vino tinto, podamos ir exprimiendo todos los jugos y entrelazarse con el mézclum de lechugas y el crujiente de queso que corona la ensalada.



La Casa del Vino Restaurante “Peras al vino tinto, queso de cabra curado y vinagreta de mostaza”.

Hay que hacer notar que la carta, aunque tiene propuestas de fusión y demás creaciones culinarias, el producto local, con nombre y apellido está presente en todos o por lo menos en la mayoría de los platos.

Esto que les digo del producto local se puede corroborar en el siguiente plato, “Cherne al azafranillo sobre papitas arrugadas y su pellita de gofio”.

Entre pesca, agricultura y ganadería local

El gofio es parte de la historia gastronómica de las islas, te va conquistando a través de los años cuando no eres de aquí. En mi caso, el gofio de millo es mi favorito.

Así que, este plato lo encontrarán lleno de mar, de una *canariasviva* con su mejor representante, “El Cherne”.



La Casa del Vino Restaurante “Cherne al azafranillo sobre papitas arrugadas y su pellita de gofio”.

Tengo que decirles lo bien cocinado que estaba, es muy importante para este género, las lajas suaves al separarlas, y por supuesto ese matiz del azafranillo canario.

Un principal y dos contornos que hablan de la canariedad bien entendida de este restaurante así que, cherne, papas arrugadas y gofio, más canario imposible.

Próximo plato, “Taco de Cochino Negro, sobre escacho de papa canaria, compota de manzana y Chips de kikos molidos”.

Lo dicho, casi toda la carta de La Casa del Vino Restaurante, está elaborada para exaltar los productos canarios y Antonio Díaz lo ha logrado.



“Taco de Cochino Negro, sobre escacho de papa canaria, compota de manzana y Chips de kikos molidos”.

Un cochino negro, tierno con una maceración que habla de buena cocina , con productos locales como manzana reineta y papa canaria, no tiene desperdicio.

Con el postre y con este “YoLoProbé”, quiero invitarles a que conozcan el [Restaurante](#), con ingredientes infalibles, buena cocina, buen servicio y productos de calidad.





Postre del señor pastelero Antonio Díaz “Chocolate 3.0” tres texturas diferentes de chocolates una muy dulce y riquísima despedida...y mi “Zaperoco”.