

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca Casa Fumero”

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián

La [Tasca Casa Fumero](#) vio la luz en 2015, enfocada inicialmente, como un bar de tapas y de vinos, pero pronto su propietaria se dio cuenta de que a los tinerfeños y a los turistas se nos conquistaba por el estómago y decidió ampliar la oferta gastronómica con una cocina casera de calidad, con clara influencia brasileña, en dos ambientes diferenciados, uno de ellos, en una terraza rodeada de plantas que la hacen muy acogedora y con mucho encanto, ideal para una cena romántica o para una comida familiar o de trabajo.

Dispone de una buena bodega con referencias canarias y de las principales denominaciones de origen nacionales. El precio medio por persona oscila entre 20 y 25 euros. Cierra los lunes y es conveniente hacer reserva, principalmente los fines de semana.



Al centro Priscila Oliveira, propietaria y chef del establecimiento

Priscila Oliveira, propietaria y chef del establecimiento, brasileña de nacimiento, lleva en España desde hace más de 16 años, y es una gran profesional de los fogones, con amplia experiencia en hoteles y restaurantes, que partiendo de lo mejor de la cocina tradicional, tanto brasileña como española, sabe darle un toque muy personal a sus creaciones.



Priscila Oliveira y Amigos Canarios del Buen Comer

El éxito del restaurante, mucho tiene que ver con **Nelly**, que con sus conocimientos y con su amor por la hostelería, atiende y asesora en sala a su amplia clientela, no sólo a elegir las opciones más adecuadas de la carta, sino haciéndoles sentir como una propia casa.

La bienvenida nos la dio **Priscila Oliveira**, manifestando la satisfacción que sentía por la visita de los **Amigos Canarios del Buen Comer** a su **Tasca**, para llevar a cabo nuestra octava visita de 2019, explicando la corta e ilusionante historia de su proyecto, así como sus ideas de futuro y una descripción de los platos que formaban parte del menú

elegido, para concluir deseándonos que disfrutáramos mucho de sus propuestas que con tanto cariño nos iba a ofrecer.

A medida que los **30 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y el vino, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, no exenta de un animado pero riguroso debate, 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:



Ensalada cremosa de pollo con pasas, zanahoria y manzana (Típico brasileño).



■ Ensaladilla de papas negras con caballa.



■ Revuelto de salmón ahumado y puerro.



Bobo de langostinos con arroz blanco (Típico brasileño).



Cordón ibérico con salsa de vino tinto.



■ Brigadeiro y Beijinho de trufas de chocolate y coco (Típico brasileño).



■ Vino blanco Emina D.O. Rueda (Verdejo).



■ Vino tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero.

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

El precio medio por persona oscila entre 20 y 25 euros.

Dispone de una buena bodega con referencias canarias y de las principales denominaciones de origen nacionales. Cierra los lunes y es conveniente hacer reserva, principalmente los fines de semana.

La

nota media de los distintos parámetros

resultó ser un **9,16 sobre 10,**

lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.