

Restaurante “La Tasquita de Mami”

Por: Antonio Pérez Viera

Fotos: José Antonio Melián

[“La Tasquita de Mami”](#) es un restaurante familiar y muy acogedor fundado en 2014 en el que se puede disfrutar de una cocina tradicional canaria elaborada con el cariño propio de una madre de familia. En sus tres años vida han sabido ganarse el favor de una nutrida clientela, que busca un buen producto, tratado de forma diferente a la habitual de la zona y una atención muy personal y cercana que les haga sentir como en su propia casa.

Es un restaurante ideal para el picoteo, para una comida romántica o de empresas. El precio medio oscila entre 20 y 25 euros por persona.

Los propietarios de [“La Tasquita de Mami”](#) son el matrimonio formado por María Montserrat Delgado Cruz, la famosa “Mami”, que le da nombre al establecimiento y alma de los fogones, y Eladio Fernández Matos, quién colabora activamente con su mujer, para que todas las propuestas que salen de la cocina hagan las delicias de su nutrida y fiel clientela. Y al frente de la sala, su hijo Efrén Fernández Delgado, es un gran profesional, con mucho encanto personal, que ha sido capaz de ganarse la confianza y cariño de sus clientes, que encuentran en la Tasquita el sitio ideal para disfrutar de una buena comida en un ambiente cómodo y familiar.

La bienvenida nos la dio Efrén, manifestando, en nombre de la familia, la ilusión que les hacía nuestra visita y agradeciendo la deferencia que habíamos tenido, los Amigos Canarios del Buen Comer, al elegir su para llevar a cabo una de nuestras actividades, y exponiéndonos una minuciosa

descripción de cada uno de los platos y del vino elegido para la ocasión, lo que propició un efusivo aplauso de todos los asistentes.

A medida de que los 30 Amigos Canarios del Buen Comer íbamos degustando cada uno de los platos y el vino, expresamos 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.



Queso asado con gofio y miel de palma



Pan relleno de crema de queso, champiñones, bacon y cebolla



Aguacates rellenos de Mami aliñados con reducción de Pedro Ximénez



Huevos con morcilla canaria.



Bacalao de la jefa con batata y salsa casera de tomate natural



Puntillas de solomillo de res con champiñones y queso fundido sobre cama de papas fritas



Cremoso de limón



Amigos Canarios del Buen comer entregando la puntuación obtenida

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

Queso asado con gofio y miel de palma.

Pan relleno de crema de queso, champiñones, bacon y cebolla.

Aguacates rellenos de Mami aliñados con reducción de Pedro Ximénez.

Huevos con morcilla canaria.

Bacalao de la jefa con batata y salsa casera de tomate natural.

Puntillas de solomillo de res con champiñones y queso fundido sobre cama de papas fritas.

Postre: Cremoso de limón.

Vino tinto El Lomo D.O. Tacoronte-Acentejo.



Vino tinto Denominación de Origen Tacoronte – Acentejo.
Bodegas El Lomo

Los puntos sujetos a votación fueron: la situación del restaurante, las instalaciones, el servicio, el menú elegido y el vino.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 8,76 sobre 10, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.