# The Roots Tasca: donde la carne se alza en cruz y el fuego escribe la historia

### Fotografía: Edu Gorostiza

**¿A quién no le gusta el olor de una buena barbacoa?** Ese perfume inconfundible de leña viva, grasa noble y humo lento, que detiene el paso, activa los sentidos y despierta el apetito antes de ver la carta. En lo alto de La Esperanza, donde el monte se vuelve espeso y el aire tiene gusto a pino y humedad, hay un lugar donde ese olor no es anécdota, **es promesa cumplida**. Hablamos de **The Roots**, una tasca de carne con palabra mayor y fuego argentino al mando.

Aquí, la carne no se esconde ni se disfraza. Se muestra en cruz. Se eleva. Se rinde al calor directo en un ritual que no es solo cocina: es espectáculo. Y no uno cualquiera. Es el tipo de espectáculo que te atrapa sin música, sin luces, solo con humo, técnica y el crepitar del fuego. **Las cruces metálicas sostienen las piezas abiertas, como estandartes sagrados del asado, frente a las brasas.** Un espectáculo hipnótico que recuerda que la cocina también puede ser ceremonia.

## Un argentino al frente, el fuego como lengua materna

**El asador, Sergio González Ríos –argentino de nacimiento y alma isleña por elección–, no busca llamar la atención.** Deja que hablen el punto, la costra perfecta, el jugo que queda entre las fibras cuando el cuchillo hace lo suyo. **No hay bravuconadas, hay conocimiento. No hay exceso de discurso, hay precisión.** Cada vuelta a la cruz está medida, cada corte sale

a tiempo. Y eso, se nota.

Pero **The Roots** no se queda solo en la parrilla. Antes del fuego, **las empanadas** argentinas hacen su entrada como debe ser: masa crujiente, repulgue de orgullo y relleno con sabor. Después, el queso fundido, servido en cazuela de barro, se estira con provocación y gusto, mientras la mesa empieza a callar. Porque en sitios así, **se habla menos y se mastica más.**

## Carne con nombre y punto: picaña, costillar, entraña, vacío

La carta es sencilla, directa y sabrosa. **Picaña con su grasa justa, costillar con hueso largo, entraña para cortar con cuchara, vacío jugoso**, todo servido en bandejas de barro, acompañado de un chimichurri casero que no busca robar protagonismo, sino acompañar con garra. Cada corte llega con su propio relato, con su historia de fuego lento y punto exacto. Nada de carne tibia, nada de brasa apurada: aquí se cocina al ritmo que exige el producto.

Las guarniciones también merecen mención. **Papas rústicas con guacamole fresco**, toque isleño que suma suavidad y color. Ensaladas simples pero sabrosas. Y, de postre, dulce de leche y plátano, en un cierre que fusiona afectos argentinos y canarios con un guiño dulce y cremoso.

## Comer bien sin impostura

The Roots no pretende ser lo que no es. Y eso lo convierte en algo escaso: **un sitio donde se come bien sin impostura, sin decoración innecesaria, sin discursos vacíos.** Aquí no hay cocina de autor, pero hay un autor del fuego. Y eso, hoy, vale tanto o más.

Drunk
&
Carnivore

The
Roots

La experiencia es completa: la vista de las cruces en asado, el olor que envuelve todo el local, el crujido de la corteza al partir un costillar, la calidez del barro, el vino tinto que corre sin prisas y la sonrisa cómplice del que está al frente. En las reseñas, los comensales no ahorran adjetivos: “inolvidable”, “auténtico”, “para repetir”. Y lo cierto es que todos coinciden en algo esencial: **aquí la carne se respeta. Y se nota.**

## Un proyecto con raíces, fuego y carácter

The Roots es el reflejo de una visión clara. La de **Roberto Poleo Galván**, su propietario, que apostó por crear un lugar honesto, cálido y contundente en plena sierra tinerfeña. Y la de **Sergio González Ríos**, el cocinero que ejecuta esa visión con temple, fuego y cuchillo. Ambos han conseguido lo más difícil en un restaurante de carne: **convertir cada corte en una experiencia que se recuerda, no solo se mastica.**

Si estás en Tenerife y eres de los que aman la carne con devoción, sube a La Esperanza. Respira hondo, sigue el olor del humo y deja que te reciba **una cruz de hierro con fuego abajo y carne arriba.** Es una postal. Una declaración. Es una promesa cumplida.

**Porque en The Roots no se viene a comer, se viene a vivir el fuego. Y cuando eso pasa, ya no hay vuelta atrás.**

**Web para reservas online:** https://the-roots.eatbu.com

## Horarios de apertura:

- Miércoles a sábado: 13:00 – 23:00
- Domingos y festivos: 13:00 – 19:00
- Lunes y martes: cerrado

## Servicios:

- Reservas recomendadas
- Accesible para sillas de ruedas
- Acepta tarjetas
- Ambiente acogedor con posibilidad de música en vivo
- Aparcamiento en la zona
- Admite mascotas en zona exterior

Recomendamos reservar con antelación, especialmente fines de semana y festivos.
Puedes hacerlo por teléfono, email o directamente desde su web. Si se trata de un grupo, consulta disponibilidad para espacios exteriores o cabañas privadas.