

Un domingo para comer bien (y sin complicaciones)

Vale, es domingo. Pero no todos los domingos son iguales, ni tienen por qué serlo. No siempre hace falta celebrarlos con pompas. A veces basta con comer bien. Sentarse en una mesa donde se respire oficio, donde el plato llegue sin excesos pero con intención, y donde el vino –si es canario, mejor– acompañe sin imponerse.

Todos queremos lo mismo al final de la semana: un descanso con sabor, una recompensa sin pretensiones. Estos cuatro restaurantes lo tienen claro, cada uno a su manera.

Hoy no toca buscar fuegos artificiales ni repetir la ruta de siempre. Hoy proponemos cuatro paradas muy distintas entre sí, pero con algo en común: cocinas sinceras, lugares con identidad y chefs que saben lo que hacen. Desde una propuesta creativa con alma vegetal hasta un bodegón de los de toda la vida; desde lo mestizo y viajado hasta lo que se cuece a baja temperatura en una casa con nombre de flor.

Estas recomendaciones no son ranking ni tendencia. Son invitaciones. Lugares donde comer este domingo sin que te lo tengan que explicar demasiado. Porque cuando el plato está bien hecho, el discurso sobra.

Flamboyán – Chef Aday Estévez (Puerto de la Cruz)

[@FlamboyanRestaurante](https://www.instagram.com/FlamboyanRestaurante)

Flamboyán no es uno de esos sitios que se anuncian a gritos.

Está donde tiene que estar, en el Edén, y con eso basta. Aday Estévez, uno de mis chefs que sé que [cocina](#) desde la calma y el oficio. Aquí los sabores no se disfrazan, se afinan. El chipirón crujiente, el hummus de arvejas con pan de maíz o su mantequilla de cabra ahumada –de las de cerrar los ojos– hablan de alguien que conoce el territorio, pero también lo mira con hambre nueva. El guiso de costilla con berros es pura nostalgia elevada con precisión. No es cocina para impresionar, sino para que te acuerdes de ella días después. Y eso, hoy, es decir mucho.



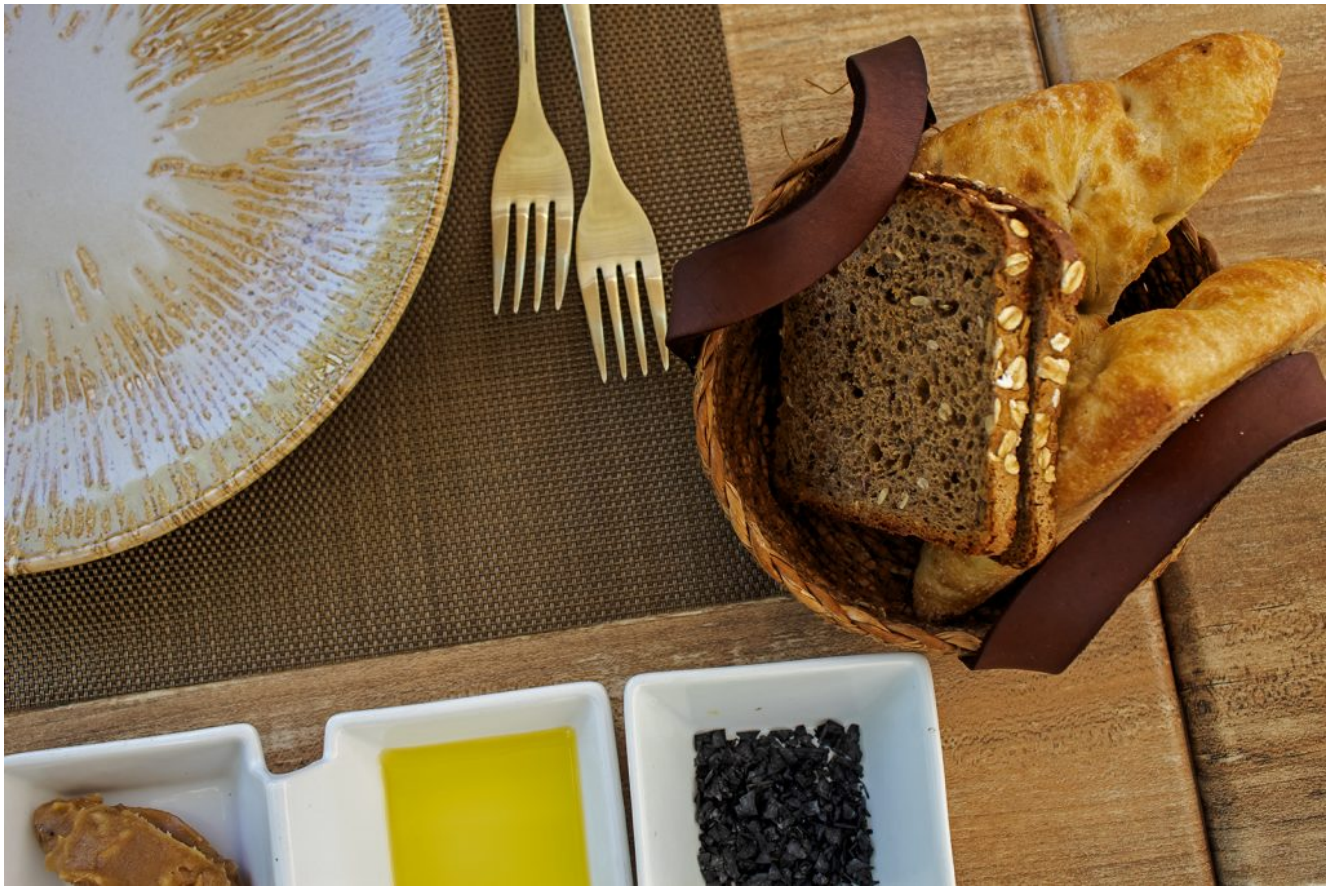












¡Un bienvenida excelente!





Para acompañar esa cocina con pulso, la carta de vinos ofrece referencias interesantes. Yo me decantaría por una Malvasía volcánica de la DO Valle de la Orotava, ligera y perfumada, ideal para los entrantes vegetales o del mar. Para los platos más intensos, como [el guiso](#) o alguna carne melosa, va muy bien un tinto joven de la misma denominación, o incluso una etiqueta de Suertes del Marqués si se quiere más estructura. Un maridaje con lógica, coherencia y acento canario.

Olivia Food & Drinks (Puerto de la Cruz)

[@OliviaFood&Drinks](#)

Volver a cocinar con verdad no es poca cosa. Ángeles Afonso lo ha hecho en Olivia, y se nota desde el primer bocado. No hay ruidos innecesarios, solo platos bien pensados y una sala donde el trato es tan cálido como el pan que llega a la mesa. La esfera de piparra y anchoa te devuelve el apetito; la ensalada de paisaje tiene sabor a cosecha y tiempo. La papada

con pepino encurtido y yogur de cabra se queda grabada por su equilibrio perfecto entre lo graso y lo fresco. Y cuando llega la torrija, sabes que no era casualidad: aquí todo está en su sitio.



Merluza a baja temperatura sobre pimiento del pilpil y verduras encurtidas









“Ensalada de paisaje de las islas”





Huevos, papas y chorizo: la reinvención de un clásico





Esfera de Anchoas y Piparra y pan con Pastel de Cabrcho

La elección del vino está igual de bien afinada. Abren con un AT Roca Reserva que funciona con todo, pero vale la pena mirar

la carta y pedir algo local. Un Soco Blanco de Lanzarote marida con delicadeza la ensalada y el tartar. Y para la papada, va perfecto un tinto joven de Viñátigo, DO Islas Canarias, estructurado, pero sin exceso. El final dulce, con torrija y helado de plátano, agradece un Moscatel de Enrique Mendoza, sugerido por la propia casa. Frescura, afinación y memoria en cada copa.

Sabor Canario – Chef Diego Carducci (Los Cristianos, sur de Tenerife)

[@SaborCanarioRestaurante](#)

Este no es el típico restaurante de fusión que busca sorprender por encima del producto. En Sabor Canario, Diego Carducci construye platos que cuentan cosas sin necesidad de traducirlos. Abres con una crema de batata que reconforta. Sigues con una ostra con maracuyá y entiendes que hay valentía. Luego llega el tartar sobre base de cheesecake de requesón, y descubres que también hay riesgo, pero del bueno. Es una cocina pensada con la cabeza, ejecutada con las manos y servida desde el alma. Y el vino, claro, también cuenta.



















Aquí se disfruta más si uno se deja guiar. Para los sabores frescos y cítricos como la ostra o el tiradito, va perfecto un Malvasía de Tacoronte-Acentejo o del Valle de Güímar, como

Tajinaste blanco seco. Si se opta por platos más estructurados como la carne madurada o elaboraciones calientes, un tinto joven del Valle de La Orotava o DO Abona armoniza sin eclipsar. Y hay sorpresas naturales o biodinámicas en carta que merecen ser descubiertas con tiempo y copa en mano.

El Bodegón de Antonio y Victoria – Santa Úrsula

Nada aquí pretende ser tendencia. Todo sabe a verdad. El escaldón, el salmorejo, los garbanzos, el vino a granel servido con esa naturalidad que solo da la costumbre. Antonio y Victoria no sirven nostalgia: cocinan lo que han sabido hacer siempre, sin adornos, sin discursos. Vas, comes, repites, y al salir piensas que así debería ser siempre. Una casa donde lo que importa no está escrito en la pizarra, sino en el sabor.

Sin dejar de mencionar esa atención de Antonio y su equipo que hacen de este bodegón canario un lugar donde el lujo es la maravillosa tradición de nuestro recetario.









EL BODEGÓN
De Antonio Aguiar y Victoria

HORARIO COCINA
de Martes a Sábado de 12:30h. a 16:30h.

HORARIO BAR
de Martes a Sábado de 10:30h. a 18:00h.









Y sí, también hay vino. Aquí, lo tradicional manda. Un vino de cosechero local, servido en vaso corto y sin florituras, acompaña a la perfección los platos de cuchara, la carne fiesta o el queso tierno con mojo. Si tienen Malvasía semiseca artesanal, no lo dudes: es ideal para los quesos y el escaldón. No es una carta de enoteca, pero es justo lo que se espera: vino sincero para comida de verdad.