

Veggie Penguin: un referente vegano

Por: Verónica Martín

Montar

un restaurante empieza siempre con un sueño, con una vocación y una pasión. En la mayoría de los casos, no se trata solo de ganar dinero, sino de transmitir una esencia, un concepto y sobre todo de compartir todo ese bagaje. Porque cocinar es algo que se hace para los demás y comer se disfruta más en compañía.

Veggie

Penguin nació también con esa idea de generar vínculo, conexión con otros. Ubicado en La Laguna, unos metros más allá del Mercado Nuevo, es un local pequeño, acogedor y familiar. La cocina, como en las mejores casas, es el centro del espacio y está abierta. Todos los comensales pueden ver con solo levantarse de la silla las ollas bullendo y a los cocineros afanados.

El concepto sobre el que gira el restaurante es ofrecer cocina tradicional, llena de nutrientes y a fuego lento y fusión de cocinas internacionales, siempre en su versión más saludable y vegana. Con sus platos también buscan educar en la propuesta de un mundo más sostenible.



Chef Javier Hernández. Foto: sayonaravintage.com

Javier

Hernández, su chef creativo, tomó la decisión desde que era un niño de no comer carne, ni pescado. Con el tiempo, estudiando, indagando, se dio cuenta que la cocina vegana no sólo era saludable, además tenía casi infinitas posibilidades.

Sus

abuelas y su madre le inculcaron el amor por la cocina y pasó muchas horas con ellas,

disfrutando de esta pasión.

Acompañan

a Javier en esta aventura, Marta, que es la encargada, Angie y Kata y el responsable de sala, Juanma. Un equipo del que el chef se siente especialmente orgulloso por su sensación de ser una pequeña familia y su buen rollo.

Veggie

Penguin está inmerso en varios retos y proyectos futuros. Tienen una Escuela de Cocina que existe desde hace 4 años, en la que continuamente se busca ampliar grupos y horarios debido a la demanda. Por otro lado, han creado un servicio de asesoramiento dirigido a otros comercios interesados en ofrecer a su clientela platos totalmente veganos y obtener así un sello de calidad como locales con opciones veganas fiables.

Otro

reto, sin duda, es que hubiera más Veggie Penguin por la isla. Éste es un proyecto ambicioso, pero que entra dentro de sus próximos desafíos.

Bien,

hasta aquí perfecto si eres vegano. Pero, ¿qué pasa si no lo eres? Mucha gente que no lo es come en restaurantes veganos. La cocina vegetariana o vegana ya no es lo que era hace dos décadas. La oferta que ofrece este tipo de restaurantes es, en muchas ocasiones, tremendamente creativa en sabor y texturas.

Volviendo a Veggie Penguin, ahí van tres de sus platos más solicitados: Las cremas de verduras. En un veggie no podían faltar. Totalmente naturales.



Crema de verduras

Pad Thai. Es el plato más pedido en Veggie Penguin. Consiste en un wok de fideos de arroz con salsa de cacahuete y tamarindo, verduras salteadas, tofu, limón, azúcar de coco y cilantro.



Pad Thai

Ropa vieja veggie. En esta versión se mezcla una carne vegetal con mojo rojo, habichuelas, garbanzos especiados, verduras y papas de Canarias.



Ropa vieja veggie

La

cocina vegana ha conquistado Tenerife. De hecho, Santa Cruz es la segunda ciudad de España con más restaurantes veggies, después de Granada. La oferta vegetariana y vegana es enorme, desde locales de comida rápida a restaurantes de cocina creativa.

En este sentido, Veggie Penguin es uno de sus referentes en la isla, para veganos y no veganos, porque buscan aportar creatividad y sabor en un negocio cada vez más exigente, curioso y bien educado gastronómicamente hablando.