

WINE & CHEESE BAR con Los amigos Canarios del Buen comer

Por: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melian

[@Wine&Cheese](#)

Wine & Cheese Bar comenzó en 2016 como una pequeña tasca y ha evolucionado hasta lo que es hoy, gracias a su propuesta, su profesionalidad y entrega y a la aceptación y fidelidad de sus clientes. Desde el primer momento quisieron ser un restaurante típico del norte de la península en la que predominaran los sabores originales. Y para ello, una de sus máximas fundamentales, es la de no encubrir o disfrazar sabores.

Su cocina se puede definir, sin posibilidad de error, como “eclectica”, ya que tiene un poco de todo para llegar a satisfacer al mayor número de paladares. Las especialidades de “Wine & Cheese Bar” son los platos basados en productos de calidad, como los tomates de cultivo local, los salazones y escabeches, los platos “viejunos” (según denominación de su propietario Chema Vicente), las ensaladillas de toda la vida, las tortillas (de morcilla y de bacalao al pil pil), los arroces o el steak tartar (que según el paladar de su propietario gerente es el mejor del mundo).

También dispone de una amplia y variada bodega “de autor”, que se está renovando continuamente, incorporando nuevos caldos que cumplen con unos estrictos estándares de calidad y que enriquecen el nivel de la bodega. En la actualidad, entre vinos, cavas, champanes, vermouths y todo un mundo de destilados, cuenta con más de 800 referencias.

El precio medio ronda los 40 euros por persona lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrece, supone una excelente relación calidad-precio.

Su propietario es Chema Vicente que, con un poco de humor, dice que “Wine & Cheese Bar es un bar restaurante al que a Chema le gustaría mucho ir como cliente, pero no puede hacerlo porque es el propietario y si aparece por allí es para dedicarse a trabajar”.



Chema Vicente es un profesional con estilo propio y gran apasionado de su trabajo que ha desarrollado toda su carrera dentro de la hostelería en diversas regiones de España y del extranjero y donde aprendió todo lo que ahora quiere mostrar en su bar-restaurante.

Wine & Cheese Bar abre todos los días de lunes a sábado con horario ininterrumpido de cocina de 13:00 a 22:45 y domingos alternativos con horario, también de cocina, de 13:00 a 16:00, aunque el horario de atención se extiende algo mas allá para terminar las copas sin atragantarse (según palabras del propio Chema Vicente)

Es recomendable reservar al teléfono 654132558.

La bienvenida nos la dio Chema Vicente, en presencia de Antonio Pérez Viera y Jesús M. González Oliva en representación de los Amigos Canarios del Buen Comer, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó su especial forma de dirigir su restaurante y desearnos efusivamente que disfrutáramos mucho del menú elegido para la ocasión, invitándonos a volver con familiares y amigos para seguir probando otras propuestas de su sugerente carta.







A medida que los 36 Amigos Canarios del Buen Comer íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, 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:

- Surtido de quesos artesanos.
 - Cecina y chorizo de León.
 - Nuestra ensaladilla clásica de toda la vida.
 - Pescado en escabeche (jurel)
 - Tortilla de Bacalao al pil pil.
 - Arroz meloso de carrilleras.
 - Nuestra tarta casera de queso ahumado de La Palma.
-
- Vino Blanco Analivia Verdejo Selección 2024 (D.O. Rueda)
 - Vino Tinto Arnegui Tempranillo 2021 (D.O. Rioja)
 - Agua, caña, café o infusión.





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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser la más alta de los restaurantes visitados en 2025, lo que significa que “Wine & Cheese Bar” es un establecimiento muy recomendable para visitar.