

# Yo lo probé Larena 53

La reputación no se compra, ni se logra invitando con gastos pagos a la gente para que expresen una opinión forzada. “Ven a mi restaurante, a mí casa, a mi isla... eso sí, es para que digas que todo es bueno”. Por este camino, les puedo asegurar no se logra ningún reconocimiento duradero, además, eso es tan triste, falso y efímero como pagar a alguien para que te diga ‘te quiero’, pero bueno, es un enfoque y ya.

**Susana Gallardo**, y esto hay que reconocerlo al principio de este #YoLoProbé, se ha ganado ‘a pulso’ (como se ganan las buenas y perdurables reputaciones) el reconocimiento de llevar adelante restaurantes con altos estándares, tanto en el aspecto gastronómico, así como en lo que respecta a sala, entorno y relaciones públicas, por lo que ante todo te dejamos nuestras más sinceras felicitaciones.

Estamos en **La Orotava**, en el [Restaurante Larena 53](#). Teníamos ese frescor en los rostros del clima de **La Orotava** con un toque de aire marino de la parte de **Puerto de la Cruz**, todo un lujo esta ubicación, además, siempre resulta muy sabroso, acogedor y cómodo estar en esa bella casa donde **Susana Gallardo** alberga su **Larena 53** y donde la atención es y ha sido siempre, un factor determinante para **Gallardo**.

Luego de un merecido recorrido por los orígenes de este espacio, **Larena 53** se ganó un nuevo incentivo que hacía la visita obligada: su nuevo Chef asesor al timón de los fogones ‘**Curro Palomares**’.



Chef 'Curro Palomares

Todos lo que tuvimos la oportunidad de ir a probar la gastronomía de Curro en **Cumai**, quedamos realmente encantados con su propuesta culinaria, la cual sorprendía muy a menudo por sus constantes cambios de carta.

Curro tiene una cocina llena de sabores y texturas, con unas especiales versiones de platos tradicionales convertidos a su forma muy particular de ver el recetario español e internacional y que en '**Lanera53**' le gusta denominarla como una cocina tradicional 'puesta a punto'.

Nos vamos a los manteles, luego de una pequeña deliberación, Leonor y yo nos pusimos de acuerdo en lo que íbamos a pedir de la carta, y lo hicimos de manera completa de principio a fin, menos el postre y les digo algo, si lees la carta, lo primero que te dices ¡hay que venir a probarlo todo!.

Como aperitivo de la casa nos llegó unos enrollados de pasta brick relleno de cochino negro, perfectos para abrir el gusto en el paladar, crujientes, con un cochino que destaca en sabores y sazón...buen comienzo.



Pasta brick relleno de cochino negro

Para poder darle cobertura a buena parte de la carta, pedimos platos diferentes para luego compartirlos, y realmente esto estuvo muy bien, y se los recomiendo, las porciones son muy generosas y lo degustaran mucho mejor.



“Dados de salmón marinados con café y eneldo”

Comenzamos con unos “Dados de salmón marinados con café y eneldo” aquí tengo que hacer dos pausas; la primera, la calidad del salmón, lejos de dar cualquier indicio de retrogusto, eso que a veces luego de tragar se nos devuelve y llega a la parte nasal pero internamente, entremezclándose de nuevo en el paladar, justo a eso me refiero, y que en la mayoría de las veces resulta desagradable; pues en este caso, nada más lejos, cada bocado de salmón fue un disfrute de frescura, el marinado con el café de **Agate** y el eneldo fue un acierto del Chef, a la vez que comías te limpiaba el paladar, además la forma de cómo se deshacía el pescado en boca fue genial...acertadísimo.



“Ceviche de secreto ibérico, papaya y cebolla de Guayonje”

El plato de la noche sin lugar a dudas fue el que seleccionó Leonor, “Ceviche de secreto ibérico, papaya y cebolla de Guayonje”; lo primero que me preguntan sobre este plato es ¿estaba crudo el secreto ibérico?, para nada, cocido en los cítricos y en su punto exacto ¡como todo ceviche!. La papaya aporta un necesario dulzor y suavidad, además este plato es la conjunción de dos gastronomías, la peruana y la española. El caldo de ave, armonizando con todo lo del plato en contraposición del que se usa para el ceviche de pescado. Un plato que aunque atrevido, está muy bien logrado y realza ingredientes locales como la cebolla de Guayonje. Por poner alguna pega, de forma particular lo recomiendo para compartir, ya que contiene una importante cantidad de cítricos y es una porción bastante grande para comerla en solitario ¡queremos conservar el paladar para el resto del menú!.



“Cremoso de tomate, langostinos trigueros, con huevos de codorniz y mahonesa tintada”

Por mi parte, me decanté por un “cremoso de tomate, langostinos trigueros, con huevos de codorniz y mahonesa tintada”; a ver, si hay una cocina con un fundamento total, es la cocina de **Curro Palomares**, en sus platos no existe la simpleza, nada pasa desapercibido, así que este plato es un salmorejo en textura, brindando la frescura en boca de un salmorejo líquido, además de la buena preparación, sigo resaltando la excelente calidad de todo el género.



“Lomo de atún, cebolla al vino añejo y fondant de queso de cabra “Finca de Uga”

Leonor por su parte, seleccionó “lomo de atún, cebolla al vino añejo y fondant de queso de cabra “Finca de Uga”, realmente exquisito, (lo que me dejó probar) ahora, debo decirles que, en calidad, precio-valor está excelente, lo que siempre digo y recomendamos, que las propuestas de carta sean, principalmente con un buen genero, presencia del producto local, detalle este, que le da seguridad al comensal de frescura, que sea sostenible y que le dé oportunidad al cliente de visitar más a menudo dicho local o sea el mayor éxito de un cocinero, que el cliente repita y les puedo decir que **Larena 53** está perfectamente en este orden de ideas.



“Vieiras a la parrilla con parmentier de patatas y guanciale”

Para terminar, seleccioné “vieiras a la parrilla con parmentier de patatas y guanciale” este plato nos da una visión de las diferentes técnicas y el rodaje del chef por el mundo, además de un plato perfecto para terminar este menú, la suavidad de las vieiras, el toque de parrilla en ellas, la parmentier con la cremosidad y el toque especial del guanciale, aportando grasa. Y es que este embutido italiano que lleva una curación de azúcar y sal, rompió lo suave de todo los demás ingredientes siendo el hilo conductor del plato. Bravo Curro.

No me resta más que recomendarles esta magnífica propuesta gastronómica en **La Orotava**, es una cita acertada, sin nada de desperdicios... hasta el próximo #YoLoProbé.