

gastronomía

No se fíe de la pinta del chef

Ni de la pinta del chef ni de la ubicación. Los Roques está emplazado desde hace poco más de un año en el barrio de Los Abrigos, en Granadilla, rodeado de restaurantes que ofrecen los habituales productos de mar *ejecutadas* de forma sencilla.

Los Roques no; en este local pequeño pero ajustado, de decoración sobria y acogedora donde solo sobran un par de mesas, lo que impera es una cocina de calidad centrada en técnicas depuradas, algún que otro producto exótico y una carta de vinos con una significativa tendencia internacional.

El chef es el pintoresco Craig Gordon, un trotamundos nacido cerca de Boston que en su currículum colecciona países y restaurantes, con largas estancias en lugares como India, Londres o París. Gordon luce tatuajes hasta en la cara, dice que cada uno de un lugar donde vivió. El de Tenerife se lo está trabajando en plena cabeza. A eso súmenle una constitución física rotunda y una cara con permanente sonrisa en la que varios *pieránjzs* remarcan su carácter bohemio.

Su cocina, cabal y centrada, no puede estar más alejada de las impresiones que causa su imagen de descargador de muelles antiguo.

Los Roques presentó ante la prensa su nuevo menú de otoño el pasado miércoles. Durante la cita se dio a probar el mismo menú degustación que se plantea a los clientes al precio de 35 euros. Esta selección de platos también se puede ligar con diferentes vinos con un suplemento de 16 euros. Ante la calidad de las copas (desde un Tokay Pinot Gris hasta un carnosos Zinfandel de California), merece la pena el añadido vinícola.

La cocina de Craig Gordon es, insisto, casi lo contrario de esa imagen de asador de carne con corpachón de este chef. Son preparaciones en donde su equipo de cocina luce calidad y músculo. Son ideas con múlti-



Dux GARUTI

VISTA EXTERIOR DEL RESTAURANTE LOS ROQUES.

pies matices a partir de platos que se ofrecen más pequeños que sus extensas denominaciones. También es un cúmulo de referencias que, como está tan en boga, se mueve desde oriente a la raíz francesa, pasando por toques mediterráneos, indios e incluso norteafricanos.

Abre el menú degustación con un *bisquéáe*, bogavante de profundo

sabor marino que suaviza con leves toques de jengibre y un simpático aceite de naranjas. Su ensalada suprema también muestra esa delicada combinación de sabores, con los aportes de la vinagreta de ajos asados, comino tostado y malvasía seco, dentro de un plato sin complicaciones.

El experimento de combinar la vieira con cítricos sale bien parado de nuevo por la delicadeza con que Gordon trata los sabores, aunque la vieira se presente pasada de cocción pero plena de gusto. También es sabroso el avestruz ahumado, una carne potente que ensambla bien con la compota de peras y calabacines. El postre es lo menos lucido del conjunto, unas tartaletas que son un batiburrillo fallido de sabores y texturas.

La bodega tiene pocas y bien escogidas referencias, muchas de ellas exclusivas internacionales a precios altos por cosas de la importación.

JOB LEDESMA

LOS ROQUES

Calle La Marina, 16. Los Abrigos. Granadilla de Abona.

Teléfono: 922 749 401.

Abre de 19:00 a 23:00, salvo los lunes.

Permite fumar.

Precio medio por persona, sin vino, de 30 a 40 euros.

Puntos ●●●●●