

gastronomía

Al gusto HOY, RESTAURANTE LOS ROGUES

Crear en el estilo propio

• FRANCISCO BELFÍN, Tenerife

Como en tantos otros campos de la vida, la confianza en lo que se hace, si hablamos en clave gastronómica, es fundamental para que una carta y un estilo se afiancen y pueda reconocerse, diferenciado, entre una oferta gastronómica que, en Tenerife, alcanza cifras notables.

Los Roques se desliza en otra atmósfera y en singladuras creativas dentro del contexto tan marineramente y homogéneo de Los Abrigos, algo así como un islote en el que las peculiaridades no pasan precisamente desapercibidas.

Al margen de apreciables elementos como el de las vistas marítimas desde la terraza o un interior que transporta a la intimidad con la profusión de la madera y decoración funcional, el restaurante mantiene las consignas de una cocina vigorosa, pero amable, por la inquietud por variar las cartas según temporada y ensamblar menús con vinos internacionales de una bodega que -en otra ocasión- debe tener comentario aparte.

Pero a lo que importa, que Los Roques ha presentado la nueva carta, en la que el chef Cristian Pintani mantiene la antorcha de esta cocina singular. Variado fruto del mar, cárnicos de excelencia, la huerta, las dulzuras de los postres, todo aderezado con ideas frescas -aunque a veces arranquen comentarios como el de la vieira rellena de foie gras flambéada al brandy y sobre una cama de espinacas salteadas y aceite de vainilla-. La terrina de conejo con aditamentos dulzores de ciruelas y cebolla caramelizada esta adaptada al gusto canario y se crece en el maridaje con un sorprendente Pinot Gris 2002 Gustav Lorentz, de Alsacia.

Las chuletas de cordero marinas con cítricos, con mostaza en granos y chutney de cerezas, con sabrosos destellos gusta-

tivos, liga a la perfección con un Pinot Noir de Oregon. Adoro ese plato prepostre de quesos de cabra de Tenerife, que prepara el camino sávido al sorbete de palta y lima, sobre una sopa de chocolate bianco al tomillo en crocante de piñones.

Los Roques ofrece la posibilidad de dos menús degustación (uno a 35 euros y otro, el Prestige, a 45), interesantes para probar platos punteros de la casa.

Del listado apetitoso, bien valdría la

pena probar el pescado de temporada, la velouté de cigalas, el polio picante, el solomillo de buey o el mar y montaña (solomillo de buey a la parrilla y langostino tigre a la naranja, y panceta ahumada, todo acompañado con polenta y salsa holandesa de marisco).

En el apartado goloso, mencionar un tartatin o el chocolate en tres texturas.

¡Ah! espléndida gama de vinos por copas.



LAFICHA
Restaurante: Los Roques.
Cocinero: Cristian Pintani.
Dirección: C. La Marina, 16, Los Abrigos, San Miguel de Abona.
Reservas: 922 74 94 01,
Horarios: Abierto de 19:00 a 23:30. Cerrado Junes.
Menús degustación: A 35 euros y otro, el Prestige, a 45 euros



Equipo y detalle de sala. /RAFA FUMERO