

Al gusto

RESTAURANTE LOS ROQUES

Un rompeolas de esencias

• S. LOJENDIO, S/C de Tenerife

La tradición gastronómica de Los Abrigos está fuera de duda. A lo largo del paseo marítimo que desemboca en el muellito, un sinfín de restaurantes desprenden ese característico sabor marinero, con su tradicional oferta de pescado y marisco. Otra cosa bien distinta es encontrarse en esta privilegiada balaustrada de cara al mar con un lugar como Los Roques (922.74.94.01) que acoge una propuesta con clase y estilo propios que se alejan de ese denominador común. La clave reside en algo tan simple como sustancial y básico: manejar productos de calidad y, a partir de ahí, imaginar y concebir los platos.

El restaurante ha incluido en su carta para esta temporada estival un menú degustación, bajo el nombre genérico de esencias de Canarias, que descubre las posibilidades que atesoran los productos típicos de nuestra tierra. Pero antes, no está de más detenerse en untar, sobre una variedad de panecillos, tres pastas, a cuál de ellas más sabrosa: la de color verde (compuesta de ajo y perejil); la naranja (una mantequilla de almogrote) o la de tono más oscuro (una pasta a base de aceituna negra y anchoa).

El menú propiamente dicho lo abre una sopa de zanahoria y cardamomo, con croqueta de apio y almendras. Una apuesta compleja, por la combinación de los sabores, maridada con un Testamento Malvasía Dulce (Abona).

A continuación, las papilas se abren y humedecen al contacto con una refrescante ensalada, integrada por una mezcla de brotes, lechugas jóvenes, nueces, un generoso queso de cabra fresco y vinagreta de frutas. Basta así, sin aliño. El vino elegido para el maridaje con este plato es un Cumbres Rosado, de Árico.

Y le llega el turno al producto del mar. El pescado elegido por la cocina es una dorada, cocinada a la plancha, y que llega a la mesa acompañada con chips de yuca, una ensalada de temporada, en este caso lechuga, espárragos y beterrada. El caldo elegido para el maridaje es un vino de Bodegas Frontos.

El capítulo de las carnes queda reservado para un solomillo de cerdo asado, en salsa de uvas y salvia, junto a un timbal de verduras. El vino que acompaña a esta delicia es un Cont tiempo seco, del Valle de Güímar, un blanco que por su personalidad resulta apropiado para el maridaje tanto con pescados como con este tipo de carnes.

A la hora de los postres, una piña caramelizada con helado de papaya y espuma de coco, supone una vuelta al frescor. Un vino Gran Salmor, de la isla de El Hierro, añade más notas dulces.

La cocina del restaurante Los Roques está dispuesta para los paladares más exigentes. Basta con llamar al teléfono 922.74.94.01 y realizar al pertinente reserva. El resto queda asegurado.

Este es el equipo que hace posible la magia que surge de los fogones del restaurante Los Roques. De izquierda a derecha, Sebastián, Marta, Paolo y Elena./M. EXPÓSITO

Una sopa de zanahoria y cardamomo, con una croqueta de apio y almendras, a la izquierda. El plato se presenta maridado con un Testamento Malvasía Dulce, de Abona./ M.E.

Solomillo de cerdo asado, en salsa de uvas y salvia, con un timbal de verduras y un maridaje de Cont tiempo, sobre estas líneas. A la izquierda, una dorada, cocinada a la plancha, y que llega a la mesa acompañada con chips de yuca, una ensalada de temporada, en este caso compuesta por lechuga, espárragos y beterrada./ M.E.