

Diario de verano: notas sobre la gastronomía de Tenerife



• Algunos restaurantes imprescindibles de la isla

TONI MASSANÉS

25/08/2019 07:03

Actualizado a
26/08/2019 10:15



Diario de vacaciones. Escapada familiar a Tenerife. De todo hay que descansar por lo que, más que por **puro interés gastronómico** (en realidad el interés gastronómico ni puede ni debe ser puro, son precisamente los “contaminantes” geográficos, culturales y humanos los que dan valor a la gastronomía) esta vez nos hemos movido para avistar ballenas piloto, **nadar en aguas increíblemente límpidas**, pasear por la incommensurable monumentalidad natural de la isla o visitar un patrimonio cultural cargado de historia y viajes que conectan continentes.

“Cocina de autor y archipiélago de imprescindible visita”

TONI MASSANÉS

Tampoco hemos podido volver a **cenar en Aborigen**, en la Casa del Duque que da a los jardines del elegante Gran Hotel Mencey en Santa Cruz, donde genio, figura y personalidad de Marcos Tavío construyen una de las propuestas sin lugar a dudas más interesante del **panorama gastronómico canario**. Cultura ancestral, investigación etnográfica en la biodiversidad isleña tanto cultivada como natural, técnicas y conceptos contemporáneos para el diseño, guion, escenografía y presentación de una propuesta culinaria que aúna modernidad con referentes antiguos o míticos, terruño y delicadeza, memoria y originalidad. Cocina de autor y archipiélago de imprescindible visita.