

calidad sin máscaras

Restaurante Lucas Maes

El establecimiento canario rinde culto a la
cocina de mercado con una continua actualización
y respeto a la materia prima



Enateca

El Restaurante Lucas Maes, entre La Orotava y el Puerto de la Cruz tinerfeños, representa la evolución razonable de dos profesionales con las ideas bien claras. Anteriormente, habían lucido ya en “El Faisán de Lucas”, en La Matanza de Acentejo, con la calidad en la cocina del belga Lucas Maes y de la canaria Susana Gallardo. Buscaban algo más singular y que, a su vez, les permitiera una más armónica

conciliación de la vida familiar y laboral. Esto es, un edificio donde trabajar y donde vivir. Y lo hallaron en una casa colonial de principios del siglo XX, que por un lado da al luminoso océano y por otro nos muestra el majestuoso Teide. En este espacio, con un patio central grande al que pusieron un techo de madera, han habilitado un restaurante con tres salas y un hall, cuya capacidad supera las 80 plazas y sin perder de vista otros proyectos como la instalación, en

las cercanías, de un establecimiento de banquetes –actualmente ya operan en este sentido en un lugar que no es propiedad suya-. Los salones son “barroco-modernos”, como afirma Susana, “ni clásicos ni minimalistas”. Las sillas están tapizadas con motivos de leopardo, hay una combinación de colores muy vivos y una cava de cristal y metacrilato. Mucha luz, grandes ventanales, techos altos y el salón central rojo y los otros dos en verde y lila. Este es el entorno en el que el cliente no sólo viene a comer, “no sólo viene a disfrutar de lo que come, de un espacio agradable y especial, sino que además les gusta nuestro trato que es cercano, aun manteniendo la lógica distancia”.

El trato en sala es esmerado y afable, y la cocina es fundamentalmente “ecléctica y atrevida”, pero, como asegura Susana, “sin una sofisticación extrema, que asustaría a nuestros clientes. Aquí se crea, pero el cliente no demanda los aires o el nitrógeno en el plato, sino que el plato esté bien servido, que tenga sustancia y calidad. Es un punto moderno, pero sobre todo con un gran respeto a la materia prima, que siempre es de muy buena calidad”.

Esa manera de actuar, la de la calidad sin enmascaramiento alguno y la de una cierta espontaneidad que deriva en una continua creación, se recalca con “los cambios continuos de la carta. La cambiamos todos los viernes. Es cierto que hay algunos platos nos los exigen incluso desde “El Faisán de Lucas”, como las “bolitas de queso con mermelada de cebolla”, o el sabayón, que Lucas lo borda”. Obviamente, la del Lucas Maes es la cocina de mercado y de temporada con mayúscula, “y de hecho siempre tenemos el pescado del día, que depende del que vemos más oportuno, lo hacemos siempre en un caso sobre lecho de batata, rúcula y vinagreta de aceite de oliva, tomate, limón y albahaca”.

La carta del Restaurante Lucas Maes es ciertamente diversa, aunque no sea extensa. Se perciben inspiraciones distintas, propias de la experiencia internacional del cocinero en distintos países europeos y en establecimientos muy reputados, de lo que se deriva un cosmopolitismo coquinaro digno de reseñar. Se pasa del tipismo canario a la apertura exótica en apenas un plato, e incluso dentro de la misma elaboración. Aunque la variedad es importante, podemos disfrutar con un buen tartar de trucha roja, el carpaccio de solomillo con aceite de trufas y crujiente de parmesano, el carpaccio de langostino y

pesto de zanahoria, las antes aludidas bolitas de queso, el montadito de roast beef y morcilla con vinagreta de piñones y pasas, las refrescantes ensaladas con sabor a mar o a carne y, por supuesto, ese block de foie-gras que Lucas hace a la sal y en frío, espectacular. En pescados, sobresale el taco de atún rojo con tomate confitado, rúcula y salsa de soja, el pescado del día y el peto sobre verdura, pesto de tomate, vinagreta de jengibre y curry. Y, en las carnes, el original solomillo de chuletón de buey deshuesado con sal ahumada y aceite de carbón, entre un abanico con conejo, cordero, pichón, el secreto ibérico o ciervo.

En su bodega, unas 70 referencias con buen número de representantes de las denominaciones de origen españolas –los canarios tienen su lugar de honor- y algunas muestras de Francia, Marruecos o Australia. Al igual que la carta de comida, mucha variedad, pero algunos fijos como los Enate, “el 234 se vende muchísimo, lo reclaman muchos clientes, sin duda es el blanco que más nos demandan. También es cierto que vendemos el Crianza y el Merlot-Merlot”. La creatividad que rezuma la casa colonial del Restaurante Lucas Maes en todos sus ámbitos atrae un gran número de clientes, “prácticamente el 35 por ciento son extranjeros y el resto españoles. Disfrutamos con todos porque a todos podemos entregar nuestra profesionalidad y nuestra buena comida”.

FICHA TÉCNICA

Restaurante Lucas Maes
Barranco de la Arena, 53. La
Orotava (Tenerife).
Teléfono: 922 321 159
Chef: Lucas Maes

Jefe de sala: Susana Gallardo

Platos recomendados:
block de foie a la sal; atún rojo
con tomate confitado y salsa de
soja; solomillo de chuletón de
buey deshuesado, sal ahumada y
aceite de carbón; y sabayón.

Menú degustación: 37 euros
(cinco platos y snacks).

Cerrado: domingos y lunes, y
el mes de julio.