



RESTAURANTE EL PATIO  
Hotel Jardín Tropical  
C/ Gran Bretaña, s/n  
38660 Costa Adeje • Tenerife  
Tel. 922 746 012 • Fax. 922 746 014  
www.jardin-tropical.com



## PASIÓN TREPIDANTE ADEREZADA CON MESURA EXTREME PASSION GARNISHED WITH RESTRAINT

ÁLVARO GARCÉS, CHEF DEL RESTAURANTE DE EL PATIO-HOTEL JARDÍN TROPICAL / ALVARO GARCÉS, CHEF OF EL PATIO-HOTEL JARDÍN TROPICAL RESTAURANT.

T | FRANCISCO BELÍN

Reordenando papeles el otro día-cada vez se almacena menos mientras engordan los discos duros de los ordenadores- topé con comentarios sobre restaurantes que acometí hace ya unos años para la página gastronómica de “El Día”.

Me ilusionó comprobar, entre ellos, uno dedicado a Braulio José Simancas, chef de El Silbo Gomero, en el que tildaba al establecimiento de Los Majuelos (La Laguna) y a su joven cocinero como “todo un hallazgo”. Era aquel Simancas primigenio, desconocido y que apuntaba buenas maneras, y hoy reciente premio al mejor chef de “Diario de Avisos” y uno de los punteros, sin duda, de Tenerife. No cabe duda que este periodista, en una labor afortunadamente sin fin, va encontrándose de todo en este camino grande de la cocina, del servicio en sala, del vino y el producto. Se afina, casi sin quererlo, el sexto sentido a modo de los “ojeadores” de los clubs de fútbol. Se intuye inmediatamente la valía de “uniformados de blanco”-hoy las chaquetillas son de muy variados colores y diseños- que eligen esta dura pero preciosa actividad profesional. Me habían enviado, antes de mi incursión en la nueva carta del restaurante El Patio, del hotel Jardín Tropical, el currículum de su titular, que cogió los fogones el pasado octubre. Álvaro Garcés, diplomado superior en Cocina por la Escuela de Hostelería de Sevilla y Master en Gestión de Alta Cocina Ejecutiva y Creativa por el CETT de la Universidad de Barcelona. Muy bien. Se añadían detalles de la faceta de prácticas (formación con Carme Ruscalleda, Josean Martínez Aluja y Carmelo Bosque). Estupendo, me dije, que no pocos noveles han pasado por “stages” con los grandes, para desbrozar col o pelar guisantes. Sin embargo, aquella porción de hojaldre, anchoa del Cantábrico y cabello de ángel me sacudió convicciones sobre la mano y fundamento de un

*While tidying up some papers the other day - these days we keep fewer and fewer papers meanwhile the computer hard discs get heavier and heavier - I came across a folder of restaurant commentaries that I had done years ago for the gastronomy pages of “El Día”.*

*I was delighted to find among them one dedicated to Braulio José Simancas, chef of El Silbo Gomero, in which the establishment in Los Majuelos (La Laguna) and its young chef were dubbed “a real find”. It was that same Simancas, unknown and on the right track, who was recently awarded best chef by “Diario de Avisos” and is, without doubt, one of the leading chefs in Tenerife. There is no doubt that this journalist, in a fortunately endless labour, comes across all sorts of things on the long road that is the kitchen, service, wine and produce. Almost without realizing it, a sixth sense is developed just like with the talent scouts we see at football clubs. You immediately sense the value of people uniformed in “chef’s white” - nowadays they come in different colours and styles - who choose this difficult but beautiful professional activity. I had been sent, before making my incursion into the new menu of the Hotel Jardín Tropical’s El Patio restaurant, the curriculum of its chef, who took over the stoves last October. Alvaro Garcés, a graduate from the Escuela de Hostelería de Sevilla and with a Masters degree in Executive and Creative Haute Cuisine Management from CETT of the University of Barcelona. Very good. Details of a practical nature were added (trained with Carme Ruscalleda, Josean Martínez Aluja and Carmelo Bosque). Terrific, I said to myself, they are far from few the trainees who have gone through “stages” with the greats of cooking, just to chop up cabbage or sort peas. However, that portion of puff pastry, Cantabrian anchovy and cabello de ángel (angel hair, pumpkin and syrup pastry filling) con-*



profesional, a todas luces apasionado de su oficio, que desde pequeño ya vivía con intensidad las sensaciones de grandes ollas de caldo y verduras de la huerta de casa. La secuencia sávida de aquella noche, no muy lejana de este escrito, me deja aún gratas persistencias, al igual que la conversación postrera con el cocinero andaluz, amigo de otro devorador de experiencias ya ilustre, Dani García (Calima). Defiende Garcés el producto y lo que da de sí lo que marca cada temporada: el género es el actor principal, el que marca la pauta y la línea entre lo mediocre y la exaltación del paladar. Nada de enrevesamientos inútiles. Muestra -qué bueno con un blanco de Rueda- ese mar y montaña en un dúo de carpaccios tibios (venado, carabineros, macadamias y manzana asada). Como afirmé en mi comentario: “Me saca del sopor del combinado tras un día ajeteado con este acierto en conjunción de sabores, una configuración finísima, estructurada a modo de “tiradito” en tres porciones delimitadas y fáciles de llevar a la boca. Ah, claro... También esa suave vinagreta”. Con Álvaro, que rápidamente ha querido compenetrarse con el género canario, incluidos “lances” con el gofio, conviene en que es necesaria su “circulación” en este ámbito de cocineros y dinamizadores del cotarro gastronómico, y todo se hará, porque tiene mucho que aportar y los mismo que recibir, ávido que es este jefe de cocina de incorporar a su bagaje y evolución lo que de bueno tienen otros colegas. Además, debo remarcar que recoge el testigo de lo que fue todo un icono de la gastronomía tinerfeña y estrella Michelin-. Con fundamento, sobre todo, y un talento evidente que, como es lógico, todavía está por curtir. Lo dicho. Auguro porvenir. A otro acceso de orden de papeles en el futuro me remito. Por cierto, que no me olvido de la mini-hamburguesa en el entrante: divertido y encomiable bocado.

*vinced me of the hand and reliability of a professional, clearly passionate about his job, who, from an early age had lived intensely the sensations of large pots of soup and vegetables from the kitchen garden. The savoury sequence of that night, not very far from the writing of this, still leaves me with lingering pleasure, just as did the later conversation with the Andalusian chef, friend of another illustrious devourer of experiences, Dani Garcia (Calima). Garcés defends the produce and its essence, which accentuates each season: the produce plays the star role, which sets the standard and draws the line between the mediocre and the elation of the palate. No useless complexities as demonstrates - excellent with a white Rueda - that “mar y montaña” in a duo of tepid carpaccio (venison, prawns, macadamia nuts and roasted apple). As I say in my commentary: “After a stressful day this skilful combination of flavours took me out of my stupor. A fine configuration, structured in the style of slices, in three delimited portions easy to take to one’s mouth. Ah, and of course... that smooth vinaigrette also. I agree with Álvaro, who quickly wanted to become identified with Canarian produce, including experiments with gofio, that a “circulation” is necessary in this field of chefs and innovators of the gastronomic group, and it will made, because he has so much to offer and the same to receive, avid as is this chef to incorporate into his experience and development all the good that his colleagues have to give. Furthermore, I should stress that he follows in the footsteps of an icon of the gastronomy of Tenerife - as well as having Michelin stars. With sensibility, above all, an obvious talent that is, logically, still to be matured. Ok then. I see a future here. I remit it to another future entry into organizing papers. Incidentally, I mustn’t forget the mini-hamburgers for starters: enjoyable and unforgettable morsels.*