

PLAZA_{del} DUQUE

03
magazine
#7 euros
Ideal Joyeros



*La esencia del lujo en Tenerife
The essence of luxury in Tenerife
Воплощение роскоши на Тенерифе*



La cocina de **EL PATIO** The cuisine of

¿Qué supone para usted estar a cargo de la cocina de un restaurante tan afamado como El Patio?

La verdad es una gran satisfacción aceptar este proyecto, no sólo como cocinero sino también como amante del buen yantar. Es una de las motivaciones principales con las que empecé este proyecto. Un objetivo a conseguir es llegar a la altura de las necesidades de los clientes que acuden al restaurante.

¿Qué va a mantener de la etapa anterior del restaurante y cuáles van a ser sus nuevas aportaciones?

Ésta es una buena pregunta. Como sabemos cada chef es un mundo. Cada uno tenemos una forma diferente de plasmar nuestras creaciones culinarias y más aún si somos de diferentes generaciones. Lo que estoy seguro es que voy a mantener la calidad del servicio y la alta gastronomía.

What does running such an emblematic restaurant as El Patio mean to you?

Accepting this project really was a big satisfaction for me, not only as chef but also as good-food lover. This is one of the main reasons why I embarked on this project. One of the goals is to meet the demands of the guests who come to the restaurant.

What are you going to maintain from the previous management and what do you plan to change?

That's a good question. As we all know, each chef is a different world. Each one has a different way of envisaging culinary creations, especially if we belong to different generations. What I'm sure about is that I'm going to maintain the high standard of service and food.

I want to serve a creative cuisine using new culinary techniques but without forgetting our tradition, using products from around the

Apuesto por una cocina creativa utilizando las nuevas técnicas culinarias, sin olvidar nuestra tradición, y el uso de productos del mundo, sabores, aromas y texturas que no dejan indiferente al comensal. El Patio ofrece una perfecta armonía entre sala y cocina dónde conjugamos el ya olvidado servicio a la russe -donde Orlando Rodríguez, nuestro maître, es el maestro- y el estudio de las aportaciones de la ciencia en la cocina. Una frase: Sabores de ayer con técnicas de hoy.

¿Qué opinión tiene de la gastronomía tinerfeña?

Aunque es totalmente nueva para mí, noto la influencia de la cocina criolla, una cocina con tradición marcada por sabores puros y en la que la materia prima se respeta por su valor individual encontrando recetas del propio ingrediente principal con distintas cocciones. Una cocina fácil de entender y de gusto definido.

¿Cuáles son las ventajas de un restaurante enmarcado en un hotel?

La captación de clientes 'in house' y el uso compartido de las instalaciones tanto para el disfrute de los clientes, como para el uso de la infraestructura a la hora de producir. Son dos ventajas importantes.

Describanos la carta y háganos una sugerencia.

Como he comentado antes, en El Patio podemos disfrutar de los sabores y recetas con tradición, así como, de nuevas técnicas culinarias. Una melodía de sensaciones conseguidas por el previo estudio de cada receta, de cada plato en concreto. Nada está puesto porque sí. Destacando el ASPIC DE BOGAVANTE Y CAVIAR CÍTRICO, un plato que, según mi mano derecha Suso Marrero, dará mucho que hablar.

¿Qué nacionalidades son las más asiduas a su mesa?

Una vez que realizamos la estadística sobre las nacionalidades hemos podido observar que son Alemania, Inglaterra, Benelux y Rusia nuestros principales clientes. Un mercado bastante amplio en cuanto a gustos.

¿Cuáles son sus objetivos profesionales a corto plazo?

Lo principal ahora mismo es conseguir el 100% de satisfacción del cliente.

world, and proposing flavours, aromas and textures to delight our customers. El Patio features perfect harmony between the dining room and the kitchen, combining the rather neglected service à la russe (and here, our maitre Orlando Rodríguez, is an expert) and the incorporation of scientific advances. In a nutshell: flavours of yesterday with techniques of today.

What is your opinion of the cuisine of the island?

Although it's completely new to me, I notice the influence of Creole food, a tradition marked by pure flavours where each ingredient is valued in its own right, and there are recipes with the same main ingredient cooked in different ways. It is a well-defined and easily absorbed cuisine.

What are the advantages of a restaurant hosted in a hotel?

The assurance of "in house" guests and the shared use of facilities both for the benefit of the customers and to take advantage of the infrastructures are two very important advantages.

Describe the dish list and make a recommendation.

As I mentioned before, in El Patio we can enjoy both the flavours of traditional recipes and new culinary techniques. There is a harmony of sensations achieved by carefully studying each of the recipes, each individual dish. Nothing happens by chance. I would recommend the LOBSTER IN ASPIC AND CITRIC CAVIAR, a dish which, according to my assistant Suso Marrero, will be the talk of the town.

What are the main nationalities of your guests?

When we compiled statistics of the nationalities, we were able to observe that our main proportion of guests were from Germany, United Kingdom, Benelux and Russia. This is quite a wide market in terms of preferences.

What are your short term professional plans?

The main thing right now is to achieve 100% customer satisfaction.