



El Búho Tuerto

På et gatehjørne i Las Palmas, ikke langt fra varehuset El Corte Ingles, finner du restauranten med det bemerkelsesverdige navnet "Den enøyde uglen". Restauranten utgir seg for å være et lite stykke Argentina og frister med gode kjøttbiter rett fra grillen. Med bymiljøet fra Buenos Aires tapetsert på veggen kan ikke stemningen bli mer autentisk. Gode viner fra hjemlandet, tangomusikk og deilig biff (chuleton de vaca), entrecot, indrefilet (lomo alto) eller morbrand (solomillo). Prøv gjerne Entraña eller Secreto, og du vil garantert komme tilbake. På menyen finnes også "La milanesa napolitana", som er snitzel med ost, egg og tomat saus. Denne retten kommer opprinnelig fra Buenos Aires og ikke Italia som mange tror. Her kan du spise din sitt rette miljø. www.elbuhotuerto.com

Casa Brito ligger i den nordlige byen Arucas på Gran Canaria. En ærverdig og velbevart restaurant som yter stor respekt. De ble grunnlagt av José González Brito i 1998, og sjefen selv tar seg av sine gjester. Han har også åpnet flere restauranter, men innrømmer i dag at han må konsentrere seg om denne ene, for å kunne holde den høye standarden på personell og produkt. Det er som å komme inn i en stor spisestue, hvor det er en vedfyrt grill som brukes til å steke et bredt utvalg av kjøtt personlig valgt av eieren. Vanlige kunder beskriver det som en "uforglemmelig" matopplevelse og absolutt verdig sin berømmelse.

Casa Brito

Denne prestisjetunge restauranten er veldig populær blant kjøttelskere. Fokuset på å tilby de beste kjøttstykkene tilberedt av ekspertgrillere har ført til at den har blitt ansett som et gastronomisk tempel av mange. Her får du til og med det berømte japanske kjøttet Wagyu, eller spesiell oksefilet fra Simmental i Tyskland. Casa Brito spesialimporterer også oksefilet fra de hvite oksene i Galicia. Som seg hør og bør tilbys også Novillo Angus fra Uruguay og Argentina. Som du forstår, er dette paradiset for en kjøttelsker! www.casabrito.com



Restaurant 56°

Egentlig vekker det ikke så stor begeistring å spise inne på et shoppingssenter. Men denne "nykommeren" i San Agustín, har i alle fall terrasse med havutsikt. Uansett, når sant skal sies, er det ikke lokalitetene som er trekkeplasteret her. Restauranten drives av Marcelo fra Uruguay og hans russiske kone som snakker flytende norsk. Kokken er eieren selv, og mannen vet hva han driver med på kjøkkenet. Tidligere var han visstnok kjøkkensjef på restaurant Aqua Marina i Patalavaca som nå har fått en Michelin-stjerne. Mye interessant å finne i menyen, men Filet Steak 56° med andelever og troffelsaus. Det finnes kokker, og det er lidenskapelige kokker. Her serveres det noen ganger retter med en enkel prestasjon, noen ganger litt mer sofistikert, men alltid tilberedt med kjærlighet. www.56grados.com

Loopys Taverna

Restaurant Loopys i San Agustín har funnet der hele livet. I alle fall i 50 år! Men for bare et år siden ble den nyåpnet igjen etter en lang tids restaurering. Nå har det blitt områdets "kvarters Krog" og den flotte innredningen med sine mange lune terrasser gir et så utrolig inntrykk på sine omgivelser. Man blir bare nødt til å stikke innom! Mye forskjellig å finne på menyen, men er du på jakt etter "biffen", så kryss av for en T-bone Steak, eller heller en Chuleton de vaca som bærer seg vakkert ut over fjøla den blir servert på. Er du litt mer fin i kanten, kan du velge mellom en Lomo alto eller en Solomillo. Masse annet å knaske på både før og etter hovedretten. Husets røde vin er heller ikke å forakte! Velkommen til San Agustín! Tel. 928 76 28 92

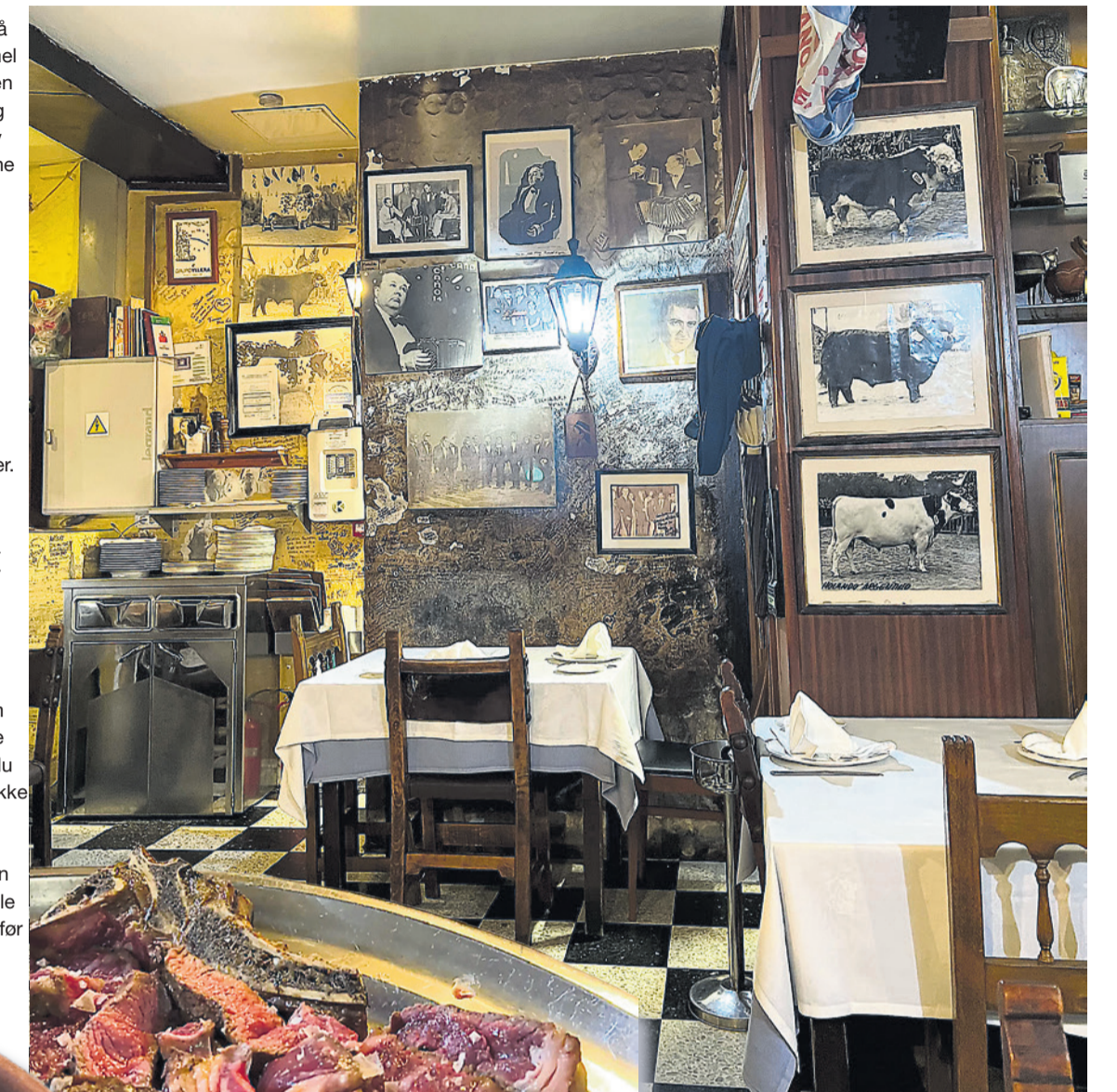


TEKST & FOTO: Bente Storsveen Akerwall
bente@dagnatt.com



Saken er Biff !!!

På en av bakgatene til Canteras i Las Palmas, på calle Portugal ligger en gammel travet. Novillo Precoz er nesten som en institusjon å regne, og drives på samme måte- og av de samme familiemedlemmene som da restauranten var ny i 1969. Restauranten er liten og trang, grillen er stor og varm og stemningen er alltid høylytt. Veggene er fulle av hilsener og signaturer, og kan derfor ikke males eller restaureres. Her har mange gjester, flyvertinner, piloter og reiseledere klottret ned sine navn og kjærlighetsklæringer. Hvite duker på bordene gir et inntrykk av høytidelighet. Og du skal vite at du er med på å skrive historie når du kommer inn her. Her startet Alberto de los Santos sitt gastronomiske eventyr, og har i sin enkelhet oppnådd et popularitet som overgår alle forventninger. Om du ikke liker kjøtt, skal du ikke bry deg om å komme hit. Er du derimot kjøttelsker, MA du stikke innom. Serveringen og kjøttet er fra Uruguay, ta gjerne litt innmat til forett og drikk en kraftig rødvin til. Husk å bestille bord, og fyll opp lommeboka for du kommer! www.novilloprecos.e



Novillo Precoz



La Espetada

Kulgrillet kjøtt av høyeste kvalitet sies å være deres spesialitet. Retter som Espetada, den møreste delen av morbraden servert på et massivt jernstativ, eller Coeur de Filet Provencale, en saftig morbrad med et hint av hvitlokk servert i en panne med poteter og ovnsbakte grønnsaker. Mor og datter står bak driften, men de utgjør bare en liten del av den svenske familien som står bak mange suksessrike kroger på Gran Canaria. La Espetada ligger i Playa del Ingles i koselige lokaler og der familien selv tar imot deg. Et sted man alltid kommer tilbake til! www.espetadagrancanaria.com

La Era

Denne restauranten som ligger i Guayadeque-ravinen, kalt La Era, kan fort bli en favoritt på grunn av sin imponerende utsikt og sin koselige atmosfære. Men i de fleste grotterrestaurantene i Guayadeque er maten god. La Eras spesialitet er grillt kjøtt, som bør ledsages av adocadovin for å nytes det til det fulle. Tel. 670 95 39 56

