



Semana Gastronómica Canaria en 'Casa Brito'

Colores, olores y sabores

Con motivo de la celebración del Día de Canarias, el restaurante grill Casa Brito ha desplegado toda su imaginación, su saber hacer y la amplia sabiduría culinaria para organizar una Semana Gastronómica Canaria muy especial, con insólitos platos rescatados de los recetarios ancestrales de la cultura isleña y una carta cuidadosamente diseñada con sugerencias que sólo podrán degustarse durante estos días y en este lugar. Su excelente equipo de cocina, capitaneado por el chef Carmelo Florido, ha querido ir más allá de las clásicas recetas canarias para aportar novedades que sin duda sorprenderán a todo el que por aquí se acerque desde el día 22 hasta el próximo domingo 31 de mayo, para lo que no han dudado en viajar por las Islas y traer los mejores ingredientes de cada zona para prepararlos según las recetas más tradicionales y con la máxima calidad a la que nos tiene acostumbrados este emblemático fignón.

Así, durante la Semana Gastronómica se podrá disfrutar de potaje de chícharos, millo fresco o jaramagos; lapas de Lanzarote con mojo cilantro, papas negras como mojo palmero, escaldón de gofio con bugaos y peñines, o con cochino negro y berros frescos, sin olvidar apetecibles ensa-



ladas con pichón en escabeche y aliño de miel; o el ceviche de pámpano con crema de aguacate, los creps de gofio rellenos de verduritas con crema de plátano, hierbahuerto y ron miel...

La lista de sugerencias es realmente amplia, y sigue con las indispensables cazuelas de carajadas, tollos, albóndigas de cabrito o carne de cochino negro en adobo, "no podemos olvidar que Casa Brito es también un cotizado grill, por lo que los pescados -cherne gratinado con

aguacates y millo, rejo de pulpo con tomates y almendras, pámpano en salsa de cilantro y burgaos- y las carnes a la parrilla -chuletas de cochino negro, de becerro, de baifo, paletillas y patas de baifo, cordero pedigree, escalopines de cerdo negro en salsa de higos y conejo a la parrilla con salmorejo- se acompañarán estos días con salsas de inequívoca factura canaria: de plátanos, de queso flor, de morcilla, de manga y de adobo en crema.

datos prácticos

Cómo ir: Dirección: Carretera de Teror, km. 1,3. Visvi- que, Arucas.

Teléfono: 928 622 323

Horario: De 13:00 a 17:30 y de 20:00 a 00:30. Aunque generalmente cierran los lunes y martes, durante la Semana Gastronómica abrirá ambos días a medio día.

Qué pedir: Croquetitas con mojo dulce, quesos canarios con mermelada de guayaba, potajes de trigo, chícharos, millo fresco o jaramagos; rebumbio de calabacines con millo, chipirones y burgaos. Escaldón de gofio de burgaos y peñines o de cochino negro. Pulpete frito con mojo rojo. Carne de cochino negro, chuletas de baifo, becerro o cordero pelibuey. Huevos mole, mus de suspiros de Moya, sorbete de tuno indio, biscuit de gofio, tarta de queso y guayaba.

Quién va: Este soberbio local está repleto de sabor y de calor de hogar, una alternativa magnífica para quienes buscan una oferta culinaria diferente, donde se ofrecen productos de primera calidad, tanto las verduras, como las carnes y los pescados son muy frescos y preparados a la perfección. Servicio excelente.

Precio por comensal: 30 euros aproximadamente.

Plus que te gustará: También es importante resaltar la bien elaborada y orientada carta de vinos, diseñada por profesionales cualificados en la materia, y que el negocio posee un amplio aparcamiento para sus clientes.



Restaurante emblemático

Calidad contrastada.

El restaurante grill Casa Brito es de sobra conocido entre los buenos gourmets de Gran Canaria y del resto de las Islas. Presente siempre en esa lista de honor de los mejores locales del Archipiélago, su propietario, José González Brito, lleva más de 25 años haciendo gala de

su profesionalidad y del conocimiento profundo que tiene del sector. El restaurante está situado muy cerca de la catedral de Arucas, en la carretera de Teror, y entre sus paredes de ladrillo, piedra y madera, con una decoración que recuerda a los grandes mesones de la zona sur de la Península,

arden suavemente brasas de maderas aromáticas que le confieren a las sabrosas carnes un sabor inigualable. Su estilo sobrio y elegante está rubricado por un excelente equipo de profesionales y por una carta que siempre satisface al cliente por su gran calidad y su exquisita preparación.