



B A R

T E R R A Z A

Este patio sí que es particular. Desde que el joven restaurador Jorge Murillo ha retomado el rumbo de este placentero espacio del complejo Cuyás, la cafetería del teatro se ha convertido en una referencia inexcusable de la ruta gastronómica de la zona comercial del barrio de Triana. El patio del Cuyás se ha puesto de moda no sólo con una sugerente y equilibrada cocina, sino con una extensa carta de vinos que contempla más de noventa referencias y más de media docena de denominaciones de origen, que rotan todos los meses. Murillo ha proyectado su local como una extensión selecta y succulenta de la sala teatral; como un anexo en el que los paladares (aficionados o no al teatro) pueden disfrutar de una cocina creativa y de fusión al alcance de cualquier economía.

Murillo posee una extensa y acreditada trayectoria como restaurador en varios de los restaurantes más reputados de la capital grancanaria. *Este local es una prolongación de la sala, señala Murillo, en la que el público puede, tras disfrutar de un espectáculo, seguir deleitándose alrededor de los sabores y los olores que les proponemos. Si el montaje escénico ha sido notable y nuestra cocina lo es también, la felicidad entonces es fácilmente definible en los rostros de nuestros clientes.*

Jorge Murillo ha diseñado una carta no excesivamente extensa, a la medida física del local, pero bien organizada y resuelta, con precios ponderados, con una excelente relación precio-calidad, asimismo extensible a su carta de

UNA TENTADORA Y SABROSA PROLONGACIÓN DEL TEATRO

vinos. Para la presente temporada, El patio del Cuyás nos propone dos inspiradas cartas, una selectiva que puede ser comparada con la oferta de los locales más célebres del país (que nunca excederá de los doce euros), y otra articulada sobre la vistosa y atrayente cocina que ha venido ofreciendo Murillo y su equipo hasta la fecha. *El proceso de creación de muchos platos es comparable al de una ópera o una obra teatral. La mañana se emplea para preparar y elaborar los platos, todo ello en el interior de la cocina, detrás del escenario. Luego llegará el momento de la representación; el tiempo de la escenificación de ese proceso se produce cuando el público consume finalmente nuestro trabajo, comenta el restaurador.*

Combinaciones de aromas, sabores y texturas, se suman en este singular reducto al aire libre que encontramos en la mismísima calle Viera y Clavijo de la capital, pero, eso sí, refugiados del frenético y temperamental caos de coches y viandantes. *La cocina es una motivación diaria. Por eso esta temporada incluiremos en nuestra carta un plato japonés, otro de alta cocina canaria y algunos espectaculares del entorno nacional culinario. La pasión por transformar, aligerar y sorprender parece irrefrenable en los círculos de la alta cocina joven, aunque Murillo cree que sin la base de la cocina tradicional no se pueden elaborar tendencias de nueva creación. Cocinar una espuma de potaje de berros es impensable si no sabemos hacer un potaje de berros de los de toda la vida.* ■