vinetur

Los Jardines de Casa Romántica se consolida como opción gastronómica asequible en Gran Canaria

El restaurante apuesta por cocina creativa, producto local y sostenibilidad en un entorno histórico del Valle de Agaete

lunes 28 de julio de 2025



Los Jardines de Casa Romántica, la propuesta más asequible del restaurante Casa Romántica, se consolida como una de las opciones preferidas en Gran Canaria para quienes buscan una experiencia gastronómica de calidad a un precio ajustado. Ubicado en los salones que dan a los jardines del establecimiento, en el Valle de Agaete, este espacio ofrece desde hace un mes un menú-carta con cuatro primeros, cuatro segundos y cuatro postres a elegir, por 40 euros.

La iniciativa surge de Víctor Lugo, propietario, y Aridani Alonso, chef. Ambos han querido acercar la cocina creativa y basada en el producto local que caracteriza a Casa Romántica a un público más amplio y en un formato más informal. El menú permite elegir entre platos como la ensaladilla de pulpo y batata, el arroz de cochino canario con emulsión de romero o el aguacate asado con escabeche de guayaba y almendras tostadas. Entre los principales figuran la lubina Aquanaria con pil pil de hinojo, el tataki de atún de aleta amarilla con emulsión de tunos indios y cítricos, la terrina de costilla con batata y salsa de sus propios jugos o las albóndigas de ternera y cochino canario con salsa de naranja. Para terminar, los postres incluyen café-chocolate, plátano flambé, flan con caramelo de maracuyá o tarta de queso de Agaete con helado de gofio.

El restaurante tiene capacidad para 35 personas en este formato. La casona principal sigue reservada para los menús degustación largos y cortos que han dado fama al establecimiento desde su reapertura tras las vacaciones anuales.

Casa Romántica basa su cocina en productos propios. Cuenta con tres fincas diferenciadas por tipo de producción agrícola. En verano recogen mangos, aguacates y maracuyá, además de cebollas, tomates, calabazas, papas, millo, granadas, limones y plátanos. Disponen también de bodega propia y son el único restaurante que sirve café cultivado durante todo el año en sus fincas. La relación directa con agricultores locales les permite acceder a productos frescos según temporada. Los pescados llegan gracias a un acuerdo con la Cofradía de Pescadores de Agaete y los quesos proceden de la Denominación de Origen Quesos de Gran Canaria. La carta de vinos incluye un 50% de referencias canarias.

La sostenibilidad es uno de los ejes del proyecto. El restaurante gestiona sus residuos elaborando compost y reciclando vidrio y cartón. Exige a sus proveedores certificados que acrediten prácticas responsables y ausencia total de plásticos. El agua para consumo se filtra en el propio establecimiento para evitar envases desechables. El mobiliario es reciclado; algunas lámparas proceden del Teatro Pérez Galdós o antiguos hoteles del sur insular. Vajilla y pinturas han sido realizadas por artistas locales.

Casa Romántica recoge agua pluvial para regar sus cultivos y guarda parte de sus vinos en una cueva natural que mantiene condiciones óptimas sin necesidad de energía adicional. El equipo recibe formación continua sobre producto local e historia gastronómica canaria mediante visitas mensuales a productores colaboradores. Actualmente están diseñando un plan para instalar placas solares y puntos de recarga para vehículos eléctricos.

Aridani Alonso lidera la cocina desde 2022 tras formarse en Gran Canaria y trabajar junto a chefs como Erlantz Gorostiza o Raúl Orellano. Su trayectoria incluye etapas en el Hotel Cordial Roca Negra y el restaurante Ragú en Las Palmas antes de asumir la dirección culinaria del proyecto.

Víctor Lugo dirige Casa Romántica tras una larga experiencia al frente de Finca La Laja —donde se cultiva el café más septentrional del mundo— y la bodega familiar Los Berrazales. Es catador profesional y ha impulsado la creación del Centro de Interpretación del Producto Canario dentro del propio restaurante.

La casona donde se ubica Casa Romántica fue residencia histórica de poetas como Tomás Morales o Alonso Quesada antes de convertirse en restaurante sostenible en los años setenta. Hoy mantiene esa filosofía: proximidad absoluta al producto local, respeto medioambiental e integración total con el entorno natural del valle.

Casa Romántica cuenta con 12 plazas en su comedor principal; Los Jardines suma otras 35 plazas adicionales. La superficie total del complejo —restaurante más fincas— alcanza los 250.000 metros cuadrados. La bodega alberga 250 referencias vinícolas (70% canarias). El horario es solo al mediodía (de 11 a 19 horas; cocina hasta las 17 horas) y cierra los martes además del periodo vacacional anual (mayo y junio).

El restaurante ha recibido reconocimientos como Recomendado Michelin, un Sol Repsol, Premio #Consume Canario 2024 o Mejor Chef de Canarias 2025 según la Guía Qué Bueno Canarias.

Para reservas se puede contactar por teléfono (+34 685 693 818), correo electrónico (casaromanticaagaete@gmail.com) o a través del sitio web casaromanticaagaete.com