



# Restaurante La Tegala

## Tradición y modernidad

**A**l llegar al Restaurante La Tegala, en Macher, se aprecia la contundente y premiada arquitectura del edificio, que expresa por sí sola la filosofía de la empresa. Una antigua casa canaria ha sido restaurada con modernos anexos, preservando las tradiciones y combinándolas con modernas influencias.

El mismo concepto se aprecia en el resto del restaurante. Tanto la decoración interior como los platos de la carta presentan lo mejor de la tradición canaria, siempre con influencias modernas. Antonio Hernández, propietario de La Tegala, conoce muy bien la tradición de la cocina canaria. Más de veinte años ha regentado junto a su familia el conocido Restaurante La Era en Yaiza. En su nuevo restaurante ha empleado toda su experiencia en un entorno reducido, más exquisito y moderno, experimentando y creando una cocina canaria con estilo propio. "La cocina esta equipada con la gama industrial mas avanzada y nos permite controlar cada paso en la preparación de nuestros platos. Cocinado a 60 grados los productos no pierden su estructura y por ejemplo nuestro plato de cordero se prepara durante 14 horas al horno," explica Antonio.

Charlando con Antonio se aprecia al instante que es un apasionado de la "buena cocina". El gran interés por crear algo especial ha conseguido, que La Tegala se haya consolidado en muy poco tiempo como un nuevo nivel de calidad en la isla. Una calidad que ya está reconocida por la famosa guía de restaurantes gourmet Michelin. A pesar de la alta calidad nunca olvidan las virtudes de la cocina popular: el cliente tiene que satisfacer su hambre y la decoración es solamente para decorar los platos.

Además de una sala comedor espectacular, con maravillosas vistas hacia Fuerteventura, La Tegala cuenta con unas salas más pequeñas e íntimas además de una bodega, construida en el antiguo aljibe de la antigua casa. Aquí Antonio aloja más de 130 vinos diferentes. Este acogedor espacio se puede alquilar para ocasiones especiales.

Durante su estancia en la isla al pasar por Macher podrán admirar la peculiar arquitectura del Restaurante Tegala y en una visita más que recomendable, disfrutar de la elaboración de sus platos: conejo en salmorejo canario al estilo Palmero, cordero marinado y horneado con miel o la cazuela de pescado, todos preparados con ingredientes de primera calidad y las técnicas mas modernas para conseguir una cocina canaria con estilo.

Restaurante La Tegala  
Carretera Tias – Yaiza, no 60  
Mácher

Tel: 0034 – 928 – 524 524  
Email: [info@lategala.com](mailto:info@lategala.com)  
Internet: [www.lategala.com](http://www.lategala.com)

