

larevista
CAZADORES DE MODA



Portada > Columnistas > Epicuro > Buena acogida en Plaza Lagos

Gastronomía mundial

Buena acogida en Plaza Lagos

Domingo, 19 de Junio de 2011 | Epicuro

“El restaurante gourmet que puso Francisco obtuvo desde el inicio los favores del público. Critiqué en su debido tiempo los precios elevados que hallé en la carta. Felizmente me escuchó y bajó sus tarifas...”.

Más allá del interés empresarial, Francisco Puig es un enamorado de la cocina. Disfruta lo que hace, intenta innovar lo que más puede, busca sorprender, asume a diario el control de sus restaurantes. Pude conversar largo tiempo con él, palpar sus alegrías e inquietudes. Me hizo observar que Plaza Lagos Town Center ha logrado un éxito sin precedente, que todos los negocios de comida allí puestos tienen buena rotación.



↑ Chuletón de cerdo de Hemisferios en Plaza Lagos.

Epicuro piensa de igual modo que aquel lugar es el más acogedor, el mejor ideado de todos los de la zona. A pesar de encontrarse en el kilómetro 6,5 registra una enorme afluencia de visitantes.

El restaurante gourmet que puso Francisco obtuvo desde el inicio los favores del público. Critiqué en su debido tiempo los precios elevados que hallé en la carta. Felizmente me escuchó y bajó sus tarifas, pero, desde luego, el costo de los ingredientes lo obliga a mantener tarifas algo exclusivas.

La idea de proponer carne de res o de cordero nacional permite aliviar los presupuestos. Es cuestión de corte, también de conservación o maduración de la carne. Cuando nació el restaurante Hemisferios, la idea fue ofrecer los platos más conocidos o populares de varios países en una misma carta: Italia, Ecuador, España, China, Perú, México. Obviamente, muchos han de pensar: “si quiero comer wantanes o una paella, prefiero visitar un restaurante especializado”. En este sentido, la idea de Hemisferios constituyó un desafío algo atrevido.

La respuesta la dieron los mismos visitantes. Cuando fui a cenar en compañía de un amigo, el lugar tenía todas sus mesas ocupadas. Observé rotación. Los platos ofrecidos no presentan ningún grado de dificultad, no se trata de llegar a la alta cocina sino de complacer los antojos de una clientela que se topa con un amplio abanico de posibilidades caseras.

Probé la sopa wantán (\$ 6,25); pienso que se puede lograr un caldo más concentrado, siendo bueno el relleno de la pasta. Mi acompañante escogió la parihuela (\$ 9,50) de buen sabor y una paella agradable. Pude tantear el aji de gallina, las costillas en salsa Barbecue que suele basarse en tomate, panela (o azúcar), salsa inglesa.

No puedo opinar acerca de todos los platos ofrecidos, ustedes me enviarán como siempre sus comentarios acerca de la guatita, el arroz con cangrejos, los secos de chivo y de gallina, el tallarín chino saltado, los fettuccini Alfredo. Considero que Epicuro puede tener sus propios conceptos, pero la última palabra la da el consumidor. Un sitio



COLUMNISTAS

que se llena totalmente desafia cualquier crítica. Bebimos un vino ecuatoriano: última cosecha sabrosa, refrescante, de Dos Hemisferios, tomando en cuenta el nombre del restaurante, botella autografiada por el entusiasta Pablo Taramelli.

La gama de postres podría mejorarse. El volcán de chocolate que encuentro en casi todos los restaurantes tiene reglas precisas, varía mucho en calidad, no puede presentarse abierto o desparramado. El personal es atento, amable, eficiente.

Sin embargo, recalco la conveniencia de haber puesto un lugar donde en la misma carta pueden ustedes escoger platos de cinco países diferentes. Francis ganó el partido, mis acotaciones se vuelven relativas. Aprecio que contrate a jóvenes graduados en la Escuela de los Chefs y mantenga su casi constante presencia en ambos restaurantes.

epicuro44@gmail.com

 Enviar email  Compartir

Comentarios (0)

Escribir comentario

Nombre

Email

Comentario



corto | largo

He leído y estoy de acuerdo con la Terminos de uso.

[NUEVO COMENTARIO](#) [VISTA PREVIA](#)

NOTICIAS RECIENTES

> [Columnistas](#)

> [América y Europa](#)

> [¡Intrépido asalto!](#)

> [Cines antiguos](#)

> [La ley del efecto y la delincuencia](#)

> [Contracturas musculares](#)

> [Circuncisión en adulto](#)

NOTICIAS MÁS LEÍDAS

ÚLTIMOS COMENTARIOS

Trabajo sexual, un riesgo

desafortunadamente es nuestra realidad,el Ministerio de Salud debe poner mas énfasis en este problema social de ayer y ahora. ...

Hombre inseguro

conozco alguien con el mismo problema..creció desde los 10 años sin su padre y su mamá a pesar de tener otros hijos le da toda la responsabi...

Resequedad en los párpados

hola tengo 16 años tambien tengo resequedad en los parpados estoy intentando con el agua de man zanilla pero aun no se me quita esperoo i se...



EL UNIVERSO

marcador

larevista

sambo

Club Las Palmas EL UNIVERSO

autos

Editor: [Carlos A. Ycaza](#)

Coordinador: [Alex Carrillo](#) Redactoras: [Sheyla Mosquera de Calderón](#), [Diana León A.](#), [Lorena León V.](#) Colaboradores: [Moisés Pinchevsky](#), [Katherine Villavicencio](#)

Diseño: [Xavier Lituma](#), [Cynthia Murillo](#) Diseño web: [Luis Moreira](#) Editora gráfica: [Connie Hunter](#) Producción fotográfica: [Ma. Fernanda Maldonado](#), [Ana María Suárez](#) Fotografía: [Víctor Álvarez](#)

Publicidad: [Natali Lara](#) [e-mail](#)

[La Revista](#) © Derechos Reservados 2009 Compañía Anónima [El Universo](#) - Todos los derechos reservados.

[Contáctenos](#) - [Preguntas Frecuentes](#) - [Publicidad](#)