

Guayaquil, Ecuador  
29 de Julio de 2013

[Ediciones anteriores](#) | [Columnistas](#) | [Piqueo Semanal](#)

[Inicio](#) [Gastronomía](#) [Epicuro](#) Al norte: Un sitio encantador

## Al norte: Un sitio encantador

20 de Mayo de 2012



Rioko Resto Lounge: Plaza Orellana, av. Francisco de Orellana (cdla. Kennedy Norte. Telf. 263-4171). ***“Muy acogedor, Rioko se convirtió en lugar de reunión para muchos jóvenes... Encontré manjares asiáticos, peruanos, italianos. Su plato fuerte puede ser un bife chorizo importado...”***

No es tan conocida la Plaza Orellana, pero le veo un buen porvenir. Cocolón ya está atrayendo a muchos comensales. La pastelería Dolce Vita Gourmet se hizo conocer, pero tengo cierta debilidad por Rioko, sitio de dos plantas muy bien pensadas.

Abajo encontrarán el restaurante y arriba un resto-lounge como los llaman ahora. Epicuro no es muy partidario de las palabras inglesas, pero el Diccionario Panhispánico de dudas no propone alternativa. El significado real de lounge es salón muy cómodo para tertulias.

La verdad es que el de Rioko, muy acogedor, se convirtió en lugar de reunión para muchos jóvenes. Tiene los licores y cocteles que ustedes prefieren, una gama completa de whiskies. Es muy grata la posibilidad de almorzar o cenar en la planta baja, luego culminar la tertulia frente a un espresso concentrado (aquel café que nos legó Salvatore Gardella Ferrari en 1920) o degustando bajativos, un coñac, una grappa.

El bar, estupendamente iluminado, culmina con el Johnny azul, el Chivas de 21 años en su botella de porcelana envuelta en una funda de terciopelo con finos encajes.

Empecemos con el restaurante, cuya carta no me habla de fusión a pesar de que todos usen esta palabra, sino de diversificación, pues Rioko ofrece sushi (arroz cubierto de pescado pulpo, carne, mariscos), makis (rollos de arroz sushi y alga nori), pero se trata de un capítulo aparte.

Están los cebiches de todo tipo. Puede dejarse seducir por el cebiche frito, jalea de mariscos: pulpo, camarones, corvina al panko bañados en leche de tigre. No se asusten: el panko es una variación sobre el tema del pan rallado, migas convertidas en copos crujientes.

La leche de tigre es un concentrado de pescado, mariscos, limón, leche evaporada, apio, ají, huevo, hierbas, rocoto y no sé cuántos ingredientes más, los tiraditos (finas láminas de pescado marinadas en limón y hierbas). Están las conocidas causas de camarones, pulpo o cangrejo. ¿Por qué no un piqueo mar y tierra con salsa de albahaca, huancaína o mayonesa togarashi? El pulpo a la parrilla me salió tierno, las conchas a la parmesana son buena opción.

Hablé de diversificación, pues encontré manjares asiáticos (el tepanyaki de mariscos), peruanos (entre ellos, la parihuela), italianos (lingüini negro a lo macho con mariscos en tinta de calamares). Su plato fuerte puede ser un bife chorizo importado (Epicuro escogió una picaña de 250 gramos cocida un cuarto, por cierto muy tierna). Excelentes papas panaderas (para mí, las mejores de la ciudad). Lo facturan este plato en \$ 28, pero conozco sitios donde lo treparon hasta \$ 50.

El lomo a la huancaína (en crema de ají amarillo con ñoquis de papa en salsa de albahaca) les costará \$ 18, el tacutacu con lomo saltado \$ 14. Les atraerá la panceta de cerdo con manzanas acarameladas (\$ 18). Recomiendo dos postres: el volcán de chocolate es uno de los mejores en esta ciudad, así como el cheesecake de maracuyá, fresa u óreo. El helado frito causa siempre sensación.

Aprecié que se proponga a los huéspedes nuestros vinos ecuatorianos (siendo el premiado Travesía mi niño mimado) sin despreciar Paradoja o el Chardonnay Enigma. Los tres socios que capitanean Rioko tienen el entusiasmo de los sibaritas, el deseo de brindar la mejor atención. Carlos, el muchacho que me atendió, estuvo perfecto en su oficio.

[epicuro44@gmail.com](mailto:epicuro44@gmail.com)