



Guayaquil, Ecuador
29 de Julio de 2013

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



[Inicio](#) [Gastronomía](#) [Epicuro](#) En Plaza Lagos

En Plaza Lagos

01 de Julio de 2012



Uñas de cangrejo, especialidad de Fusi3n Resto Sushi-bar: Plaza Lagos, km 61/2 vía a Samborond3n. Telf.: 501-9993. ***“Desde mi 3ltima visita nada importante ha cambiado en la carta. Los clientes saben lo que buscan y hay un saludable movimiento por las noches. Me atendió Whilem Alejandro con absoluto profesionalismo, propuso un vino tinto, explic3 las caracter3sticas de los platos m3s solicitados”.***

Aquel rinc3n acogedor en el kil3metro 6½ de la vía a Samborond3n resulta ser mi preferido. Se anuncia con adecuada y personal iluminaci3n, luego desde el ingreso de su veh3culo usted se siente en el dominio de la gastronomía, pues casi todos los locales albergan restaurantes con notable diversidad. Pienso que Plaza Lagos posee una personalidad que no logra ning3n otro lugar en su tipo.

Me dio gusto volver a encontrar a Ang3lica, cuyo restaurante Fusi3n me sigue intrigando con su doble ‘s’ que desafía el alfabeto. Sentí algo de melancolía al cenar por 3ltima vez en el local actual, pues Fusi3n se est3 reubicando a la vuelta, as3 como Carlos Colombara, su vecino. M3s espacio, m3s comodidad, nuevos retos. Durante los primeros quince d3as habr3 degustaciones, men3 gastron3mico.

Desde mi 3ltima visita nada importante ha cambiado en la carta. Los clientes saben lo que buscan y hay un saludable movimiento por las noches. Me atendió Whilem Alejandro con absoluto profesionalismo, propuso un vino tinto, explic3 las caracter3sticas de los platos m3s solicitados.

Opté por unas uñas de cangrejo (\$ 10) definitivamente sabrosas y de respetable tamaño acompañadas de una fresca ensalada en la que se destacó en boca la textura del aguacate, luego un atún blanco en costra de albahaca extremadamente suave en boca, pues se deshace el paladar (\$ 11).

La carta da muchas opciones como el sushi en sus más conocidas versiones, como el California o el Philadelphia, siendo para mí máspreciado el complejo e insólito volcán, pues el paladar identifica rápidamente; el camarón tempura (fritura de dos o tres minutos), el cangrejo procesado, las varias especias como la mayonesa japonesa que le dan un toque picante.

No hubo disonancia entre los platos que saboreamos y el tinto Paradoja 2008, mezcla de Cabernet Sauvignon y Malbec. Abandonen el prejuicio de tomar por obligación un vino blanco con la comida de mar.

Todo depende de la receta. Podrían ustedes pedir un Sauvignon blanco, un Pinot Negro, un espumante seco, pues al fin y al cabo su paladar es el único juez. La botella se me facturó en \$ 34, lo que indica de parte del restaurante un muy razonable margen de beneficio. Pueden ustedes optar por un Luigi Bosca o un Terrazas, el Trivento sale a \$ 20, pero aconsejaría a Angélica que tuviera siempre en su carta unas media botellas.

Probarán los medallones de atún tataki, es decir, sellados muy rápidamente de tal manera que queden asados por fuera, ligeramente crudos por dentro; se los sirve con salsa de soya y jengibre.

El tepanyaki les permitirá ver frente a su mesa cómo se prepara el lomo o el pollo según esta modalidad. Consiste en asar la carne o los vegetales en plancha de acero muy caliente. A veces para la carne asada se usa la palabra hibachi. Combina bien con salsa de soya. A la hora del dulce les propondrán unas crepes con nutella y manjar acompañados de un helado de vainilla (recomiendo este postre), unos pies de limón, maracuyá o mora.

Angélica Santamaría, graduada en Brasil, y su esposo, Boris Gonzales, reciben con suma gentileza. Recuerdo siempre que Angélica fue en un tiempo el alma del desaparecido restaurante Tambo, en Torres del Norte. Tiene servicio de catering (pedidos a domicilio).

Su sueño, si es que lo mantiene vigente, era abrir un restaurante típico gourmet, pues le fascina la comida ecuatoriana.

epicuro44@gmail.com