

Guayaquil, Ecuador
11 de Mayo de 2017

Buscar en La Revista

MODA GASTRONOMÍA ORIENTACIÓN ACTUALIDAD VIAJES CULTURA COMUNIDAD

SI TU LO DICES LA COCINA DE PATRICIA EPICURO COCINA

Inicio Gastronomía Epicuro Don Francis se renueva: Detalles que cuentan

Don Francis se renueva: Detalles que cuentan



Por Epicuro

08 de Enero de 2017

Me gusta 0

Twitter

“Francisco Puig vio nacer la crisis que cunde en todos los negocios. La solución era bajar los costos sin alterar la calidad”.



Como la mayoría de mis lectores, lo primero que consulto en el menú son las tarifas, luego lo que se me ofrece por los diversos precios. En restaurantes de buena calidad las entradas pueden ascender de 7 a 12 dólares, suben si ustedes piden langostinos o langosta en cualquier presentación. Se consideran como moderados los platos fuertes que van desde \$ 10 hasta \$ 20. Si se trata de bifés o lomos importados pueden subir hasta \$ 40 o \$ 50.

Los postres en general suelen ser inferiores a \$ 10. En la carta de vinos debería siempre haber botellas de precio variable entre veinte y treinta dólares.

Francisco Puig vio nacer la crisis que cunde en todos los negocios. La solución era bajar los costos sin alterar la calidad; en su carta de vinos anuncia un tinto de Viña María. Compré una botella en el mercado local, la sometí a la cata de rigor. Se trata de un vino de precio irrisorio, pero no todo el mundo puede pedir un Montes Alpha M o un Almaviva.

El color del Viña María es franco, habla de un vino que goza de buena salud. En la nariz demora un poco en abrirse luego entrega un aroma afrutado. En boca se siente de inmediato la grosella negra (black currant) y la madera. Se trata de un vino honesto, fácil de beber que Don Francis propone en \$ 20. Siempre me incomoda ver personas acompañar un plato magistral con una gaseosa de puro azúcar.

En su carta, Don Francis tiene el chardonnay Enigma de Abel Furlán, sabroso, medalla de oro en Argentina, de plata en Quito, orgullosamente ecuatoriano, toques de limón y toronja.

Probé raviolos de aguacate rellenos con cangrejo, scallops en una salsa sutil que de ninguna manera ocultaba el verdadero sabor del molusco. Los peregrinos que iban camino a Santiago de Compostela regresaban con un concha de scallop en su ropaje como símbolo de mano abierta y generosidad.

HOY EN PIQUEO SEMANAL



Feria

Los regalos para mamá también tienen su escaparate en Mi Kioskito.

16:00 - 23:00 Guayaquil Tennis Club (av. Samborondón km 4,5).



Teatro

Teatro por Asalto es el colectivo escénico –y nombre obra– que durante el 2017 ofrecerá funciones.

20:00 Sala Multiartes del Teatro Centro de Arte.



Concierto

La Red Cultural Alemana Ecuador Deutschen Kulturverbund in Ecuador.

20:00 Sala principal del Teatro Centro de Arte.

COLUMNISTAS



Consultorio

Motivación o frustración

Por Carlos Muñoz Gallardo

Los diversos pescados son tratados aquí con la misma delicadeza. Pude saborear unas láminas de cobia, pez depredador que llega a medir hasta dos metros, servidas con trocitos diminutos de trufa blanca (genial). Fue en una cena organizada por Don Francis en la que participaron cuatro chefs de buena fama, entre ellos Ricardo Sanz, del restaurante Kabuki, con estrellas Michelin, nombrado como el mejor restaurante de Madrid por una revista española. Cada especialidad estuvo sorprendente. Se hicieron presentes unas cincuenta personas.

La trufa blanca cuesta \$ 4.800 el kilo, lo que la vuelve inalcanzable, uso en casa la mantequilla intensa de trufa blanca de precio razonable.

Como postre me encantó la crème brûlée (crema caramelizada con soplete) que prepara la esposa de Francisco. Insisto en que él es uno de estos chefs que trabajan con inmenso amor e incansable curiosidad. Su mozzarella hecha con leche de búfala es un raro, pero exquisito manjar de blancura extrema. Bebí una sola vez leche de búfala, me supo a deslactosada, algo dulzona. También aquí probé por vez primera la carne japonesa de Kobe considerada como la mejor del mundo, marmórea, tierna hasta lo inimaginable, muy cara, pero es un orgasmo en el paladar. (O)

epicuro44@gmail.com



Desde las Encantadas

Tiburón de Galápagos: Único en el mundo
Por Paula Tagle



El Alquimista

El filósofo y el gobierno
Por Paulo Coelho



Epicuro

Un caso inmortal: Canoa de sabores
Por Epicuro



Libros

El reencuentro
Por Hernán Pérez Loose



Ojos Secos

Risas dramáticas: En el 'prime time'
Por Mr. Smith

NOTICIAS RELACIONADAS



Un toque del mar
La Cocina de Patricia



Pollo apanado con tortillas de maíz picante
La Cocina de Patricia



Nuevo delicatessen: quesos y aromas
Epicuro



Rumbo al éxito: Nueva propuesta
Epicuro

DEJA TU COMENTARIO

0 Comentarios

La Revista

1 Acceder

Recomendar

Compartir

Ordenar por los mejores



Sé el primero en comentar...

Sé el primero en comentar.

Suscríbete Añade Disqus a tu sitio webAñade Disqus Añadir Privacidad

Instagram

Facebook

Twitter

Youtube

SOBRE LA REVISTA

- Quiénes Somos
- Contacto
- Publicidad
- Preguntas Frecuentes

CULTURA

- Personaje
- Fotografía
- Ojos Secos
- Rinconcillo
- Libros
- BBC Mundo
- La Venganza de Colón
- Uno más uno
- Arte

- Historia
- Sociedad

COMUNIDAD

- En Alza
- Cuerpo y Alma
- Miradas
- Concursos
- Nerdos
- Cartas
- Foros

ACTUALIDAD

- Dónde se metió
- La Enredadera
- Vivienda y Decoración
- Show
- Ecología
- Deportes
- Tendencias
- Tecnoverías
- Doctor Tecno

IR A
Editoriales
Especiales
Columnistas
Piqueo Semanal
Ediciones Anteriores

Gente de Cine
MODA
Mi Facha
El Fotógrafo
Guía de Compras
Moda y Belleza

VIAJES
Viajemos

Memorias en el equipaje
Desde las Encantadas
GASTRONOMÍA
Si tu lo dices
La Cocina de Patricia
Epicuro
Cocina

ORIENTACIÓN

Educación
El Especialista
Psicología
Tuvo Solución
Salud
Consultorio
Ciencia
El Alquimista
Modales
Familia

La Revista © 2017 Compañía Anónima El Universo - Todos los derechos reservados.
Contáctenos - Preguntas Frecuentes - Publicidad