

Función



Ricardo Bernal

¿Qué te pareció esta noticia?

Calificala

ENVIA



09-Noviembre-2007

Tenor gourmet

Mayalen Elizondo

A Plácido Domingo le apasionan dos cosas: cantar y comer. Hace algunos años abrió en Nueva York el restaurante Pámpano, junto a los chefs Richard Sandoval y Josefina Santacruz, el éxito fue tal que lo trajeron a Polanco.

Plácido Domingo abre restaurante Pámpano

Momentos antes de la inauguración, el tenor nos platicó cómo se siente en su faceta de restaurantero y lo mucho que disfruta la comida mexicana.

¿Cómo conociste a Richard Sandoval?

Mi hijo Álvaro conocía a Richard y fui a cenar un día al Maya, en Nueva York, era de comida española pero no pegó. Yo me quedé con el concepto que necesitaba que alguien tomara el lugar. Un día le pedí a Richard local para aconsejarme, me dijo que tenía la idea de hacer un restaurante de pescados mexicanos y que se quedaba con el local: así nos asociamos. Hemos tenido mucho éxito, está en la revista Zagat y es muy conocido. Tenemos que la comida de Richard y Josefina Santacruz también tendrá éxito.

¿Cómo decidiste incursionar en el mundo restaurantero?

Desde chiquito quería abrir un restaurante porque mi abuela, a quien yo amo: La casa de la viuda de Domingo, en Zaragoza. Mi papá trabajaba con una mujer peculiar, con mucha vitalidad y energía. Así que un día abrí el restaurante en Nueva York, era de comida española pero no pegó. Yo me quedé con el concepto que necesitaba que alguien tomara el lugar. Un día le pedí a Richard local para aconsejarme, me dijo que tenía la idea de hacer un restaurante de pescados mexicanos y que se quedaba con el local: así nos asociamos. Hemos tenido mucho éxito, está en la revista Zagat y es muy conocido. Tenemos que la comida de Richard y Josefina Santacruz también tendrá éxito.

¿Participaste en la creación del menú en Pámpano?

Más bien serví de conejillo de indias de Richard y a Josefina, yo probé algo, es porque me gustaba mucho, pero ellos son los expertos y lo manejan.

EXCELSIOR