

TIEMPO

NEW YORK

The Latino Alternative Newspaper

VOLUME 3 NO. 13 • MARCH 22 - APRIL 4, 2007 • NEW YORK • WWW.TIEMPONY.COM

Tiempo
New York 16

DINING

Pampano

Restaurante: A LO MERO MACHO

Por Elisa Montesinos

El trago calienta motores y resulta un buen acompañamiento para el ceviche de halibut con mango y una salsa verde hecha de cilantro y del infaltable Chile. La chef Josefina Santacruz repite que aquí los picantes están suavizados y que buscan ir más allá de esa característica.

Así, con el famoso dicho mexicano en mente hay que ingresar al restaurante del chef Richard Sandoval y el tenor Plácido Domingo —famoso director de orquesta y cantante de ópera, que también ha debutado como empresario gastronómico en ciernes.

Las paredes blancas y el diseño moderno anticipan, sólo en parte, lo que sucederá poco después al sentarse a la mesa. Pampano debe su nombre a un pez y por lo mismo los platos principales son marinos; quizás de ahí el estilo algo mediterráneo del decorado. Nada de colores fuertes que recuerden al folclore de México. Pero al dar el primer mordisco a los totopos con guacamole, el comensal viaja a la tierra de mariachis y rancheras —aunque esa música no se escuche en el restaurante con pretensiones más sofisticadas.

típicos, no se extraña el original.

El trago calienta motores y resulta un buen acompañamiento para el ceviche de halibut con mango y una salsa verde hecha de cilantro y del infaltable Chile. La chef Josefina Santacruz repite que aquí los picantes están suavizados y que buscan ir más allá de esa característica. "El americano, durante mucho tiempo, pensaba que la cocina mexicana tiene que encharlar", explica. De ahí muchas veces el rechazo de cierto tipo de público. En Pampano una de las preguntas que hacen al comensar es si lo quiere con picante, y si es así, la segunda pregunta es ¿poco o "normal"?

Hay otras sorpresas para el paladar. Sabores marinos, algo rudos, como el de los ostiones pampinos, apanados en salsa de aji pico de gallo y frijoles, más una vinagreta de Chile chipotle. Saben fuerte, como si estuvieran crudos. Otro trago del Noche Buena y pasan suave.

Este leve impacto es sólo el inicio. Al primer sorbo del vino californiano, un animal extraño aparece sobre la mesa. Es el huachinango, un pez típico de las costas del pacífico mexicano. Redondo, con cabeza y escamas, se asemeja al monstruo del lago Ness, pero mucho más pequeño. Tiene un orificio al medio, relleno con pedazos de cactus —nopal—, cebolla y tomates amarillos. Mi acompañante degusta el menos deslumbrante pez azteca, sobre una cama de puré de frijoles y papas hilos. El vino apenas logra borrar el recuerdo de ambos peces de la boca, bastante alejado de un sabor refinado. Eso sí, sin los excesos de la gastronomía más tradicional de México; bastante agresiva, por lo demás.

"Tratamos de que la cocina no pierda la esencia —dice Josefina—, no pierda el alma. Yo creo que la comida más rica es la del mercado mexicano, pero no la podemos servir acá", explica la joven chef, cara visible de Pampano.

Para terminar, pedimos dos postres que recuerdan la cotidianidad de cualquier hogar de México —en versión más sofisticada, se entiende. Pastel de elote —maíz— con helado de coco y salsa de frambuesa para mí. Mi acompañante, Gabo, opta por la natilla de cajeta, que le recuerda a la que solía comer en sus años del otro lado de la frontera. Y como no pretendemos bajar el nivel rudo, y al mismo tiempo exquisito, de la noche, nada más apropiado que el Mezcal de Maguay como bajativo. Fuego puro. "No hay duda que quema cualquier sensación grasosa que quede en el estómago", dice Gabo.

Secretario de exportación

En Pampano se puede almorzar o comer desde \$37 a \$40 con entrada, plato de fondo y postre. En el primer piso hay mesitas rodeando el bar para tomar un aperitivo y en el segundo nivel,

una terraza al aire libre para el verano.

El dueño y chef, Richard Sandoval no se ve en el local. Tiene tantos otros restaurantes que debe dar la vuelta por las sucursales en Ciudad de México, Washington, Las Vegas o Denver. Abierto en Nueva York hace 10 años, el primero de la lista fue Maya. Luego vino una segunda versión del mismo en San Francisco y un tercero en Dubai, en los Emiratos Árabes.

Santa Cruz tampoco está siempre. Dice que viene llegando de Cancun, donde Modern Mexican estudia agregar una sucursal más a la decena que actualmente reúne. El nombre de la empresa se debe a que Sandoval se adjudica ser uno de los artífices de la cocina mexicana moderna: auténtica y al mismo tiempo innovadora.

Aquí entregamos algunas de sus recetas.

Pampano

209 East 49th St (entre la Avenida 2a y 3era)
F: 212-7514545

www.modernmexican.com

Ceviche de halibut Para seis personas

Ingredientes:

- 1 libra de halibut limpio y cortado
- 1 cucharada de sal de mar
- ¾ tazas de jugo de limón (para marinar)
- ½ cebolla morada cortada
- ¾ tazas de jugo de limón (para el caldo)
- ¾ tazas de cilantro picado
- 1/3 de menta picada
- ¾ tazas de ciboulette picada
- Sal al gusto
- ¼ taza de aceite de oliva extra virgen
- ½ taza de jicama picada en cubos
- ½ taza de mango picado en cubos

Instrucciones:

- Coloque el pescado en un recipiente, añada sal, el jugo de limón y la cebolla. Deje marinar 1 hora en el refrigerador.
- Ponga el jugo de limón, cilantro, menta, ciboulette y sal a licuar. Añada aceite de oliva lentamente mientras, mientras la mezcla se va convirtiendo en un puré.
- Añada los ingredientes licuados al halibut que previamente marinó.
- Agregue la jicama, mango, Chile jalapeño y aliños.

NOCHE BUENA

Ingredientes:

- 1.5 onza de tequila Don Julio reposado
- 0.5 onza de pure de cranberry (más abajo se explica)
- 1.5 onza de sour mix fresco (mezcla de jugo de limón con azúcar, si lo prefiere casero)

Instrucciones

- Mezcle y licúe los ingredientes. Deposite el brebaje en una copa donde previamente haya servido póngalos ¼ onza de champagne. Adorne con una rodaja de limón.
- Puré de arándanos (cranberries)
- Ponga a hervir los arándanos frescos con agua y azúcar, revuelva y retire una vez que estén completamente cocidos.



El ambiente semi formal atrae a americanos y hombres de negocios del país vecino. Es posible imaginar que más de alguien llegará por la fama de uno de sus dueños. "El viene siempre cuando está acá, a veces almuerza y cena. Viene con su familia. Ahora seguramente no está en la ciudad, porque es la hora en que suele venir", dice la garzona, mirando su reloj que da las 8pm. Se refiere a Plácido Domingo, quien suele pasar temporadas invernales en Nueva York debido a sus compromisos en Metropolitan Opera.

Cocina con alma ruda

El "enchilamiento" se calma con tequila —la casa dispone de una impresionante lista de destilados de agave añosos y de una selección internacional de vinos. Elegimos el Noche Buena, una estilización del margarita con el mejor tequila mexicano —Don Julio Reposado— y jugo de arándanos rojos (cranberries). Contrariamente a lo que ocurre con otras variaciones de brebajes