

BOLETÍN DE PRENSA - PUBLICACIÓN INMEDIATA

EL CHEF RICHARD SANDOVAL JUNTO CON SUS SOCIOS, EL MAESTRO PLÁCIDO DOMINGO Y LA CHEF JOSEFINA SANTACRUZ, ABREN EL RESTAURANTE PÁMPANO EN EL LUGAR DONDE SE UBICÓ EL ICONO ACAPULQUEÑO, MADEIRAS, DUARANTE 30 AÑOS

Acapulco Guerrero (Agosto 2008) - El tenor Plácido Domingo, el Chef Richard Sandoval y la Chef Josefina Santacruz unen sus fuerzas una vez más.

Fieles comensales de Nueva York y México podrán disfrutar de la cocina de nuestras costas mexicanas, característica del Chef Sandoval, en un ambiente naturalmente tropical que se infiltra en los sabores únicos de Pámpano.

Pámpano se encuentra en el hermoso lugar que hasta hoy ocupó Madeiras, el famoso restaurante propiedad original desde 1980 del gran emprendedor Sr. Manuel Sandoval que ahora dejó en manos de su hijo, Richard Sandoval, durante una ceremonia, el pasado viernes 8 de agosto, en donde se dio a conocer este nuevo restaurante reconocido internacionalmente.

“Yo crecí en Madeiras, probando cada platillo en la cocina, sintiendo el ajetreo natural de un restaurante lleno. Es maravilloso poder tomar el restaurante que fue de mi familia por tanto tiempo y darle vida nuevamente. Me siento privilegiado de poder incorporar al Maestro Plácido en un negocio próspero, y estoy seguro que contribuirá a elevar el nivel gastronómico de Acapulco”, comenta el orgulloso Chef Richard Sandoval.

El menú del reconocido Chef Sandoval se caracteriza por ofrecer sabores de la costa que van desde las láminas de pulpo con arúgula, aguacate y mango, con vinagretas de adobo y de chile toreado, hasta el filete de huachinango y flan de huitlacoche servidos en caldo de chile guajillo, con calabacitas, elote y chayote.

Otras especialidades incluyen el filete mignón marinado en chipotle, al grill, sobre un gratín de papa, chayote y huaunzontle, y el mixtote de pollo marinado en achiote y chipotle envuelto en hoja de plátano.

El nuevo y contemporáneo diseño interior de Pámpano contiene elementos cálidos de madera con destellos de luz y sombra que le dan sofisticación a la estética local del lugar. La vista estrellada de la costera puede apreciarse desde el comedor acompañado de la brisa del mar, en donde la única interrupción son los excitantes platillos de cocina Mexicana del Chef Sandoval.

Acerca de Modern Mexican

Propiedad del reconocido Chef Richard Sandoval, Modern Mexican Restaurants es un grupo restaurantero innovador líder a nivel internacional que cuenta con:

Maya en Nueva York, San Francisco y Dubai; Pámpano en Nueva York, Ciudad de México y Acapulco; Zengo en Washington D.C. y Denver; La Sandia en Denver y Virginia, Tamayo en Denver e Isla en Las Vegas. Para mayores informes visita la página web www.modernmexican.com

MAYORES INFORMES:

Lic. Paloma Relloso Alvarez

Dirección General

PARE Marketing

ofic. 4663705

cel. 7441186387

paremarketing@prodigy.net.mx

palomarelloso@gmail.com