

BOLETÍN DE PRENSA - PUBLICACIÓN INMEDIATA

CHEF RICHARD SANDOVAL JUNTO CON SUS SOCIOS, MAESTRO PLACIDO DOMINGO Y CHEF JOSEFINA SANTACRUZ, ABREN EL RESTAURANTE PÁMPANO EN LA CIUDAD DE MEXICO

Ciudad de México (Octubre 2007) – El Chef Richard Sandoval cambio la percepción en los Estados Unidos acerca de la Cocina Mexicana, unificando técnicas europeas con recetas tradicionales mexicanas. Su innovación generó platillos que lo llevaron al éxito. Ahora, su fama lo lleva a la Ciudad de México, con la apertura del restaurante Pámpano.

“Estoy emocionado de volver a México con un concepto como Pámpano. Es increíble tener la oportunidad de traer a México el concepto culinario que le dio a Pámpano su éxito, estoy seguro de que Pámpano va a añadir un gran valor a la ya diversa y original oferta gastronómica local” expresa el Chef Sandoval.

El Chef Sandoval junto con sus socios el Maestro de Opera Placido Domingo y la Chef Josefina Santacruz, inaugurarán Pámpano en el corazón gastronómico de la Ciudad de México, Polanco, en el #42 de la calle de Moliere. En Pámpano predomina la tradicional cocina de las costas de México con un estilo único contemporáneo. La chef Josefina Santacruz, quien a su vez esta a cargo de la cocina de Pámpano Nueva York, incorpora en el menú algunas de las especialidades que le dieron fama al restaurante en los Estados Unidos. Entre sus platillos principales destacan los Tacos de Langosta con salsa de chile de árbol, el Carpaccio de Pulpo con ensalada de arúgula y emulsión de chile serrano, el Pescado Azteca servido con flan de huitlacoche en un consomé de chile guajillo, y una variedad inigualable de ceviches. Entre los postres destacan el Pastel de Elote con una salsa de jamaica y helado de coco.

Pámpano Nueva York abrió sus puertas por primera vez en el 2003 y atrajo por igual a mexicanos residentes como a neoyorquinos y turistas en general. Pámpano, inspirado en la cocina de las costas de México, obtuvo mayor popularidad después de haber sido otorgado dos estrellas por el New York Times a unos cuantos meses de abierto. Desde su apertura, Pámpano ha ganado premios y reconocimientos diversos como “Best New Restaurants in América” por la revista Esquire y “Best of New York” por New York Magazine entre otros. La guía de restaurantes Zagat ubica a Pámpano dentro de la categoría de “mejores restaurantes mexicanos” y “mejores restaurantes de mariscos”. También le otorga a su comida una calificación de 24 (en escala del 0 al 30).

El diseño de los interiores de Pámpano fue diseñado por la firma de arquitectos Gensler, grupo internacional de arquitectos y diseñadores que cuenta con 30 oficinas alrededor del mundo. Inspirado en las costas de México, invoca un ambiente de serenidad con colores claros y gráficos basados en elementos marinos. El restaurante da la bienvenida con un lounge de recepción dividido en dos acogedoras áreas de espera. Esferas de cristal iluminan la escalera que llevan a dos comedores en el segundo piso, uno de ellos reservado exclusivamente para no fumadores, y los cuales en conjunto tienen capacidad para 90 personas. El comedor principal reluce con toques de concha nácar y mármol azul, paredes en un blanco radiante marcadas por patrones simulando las olas del mar, las cuales envuelven con una sensación de frescura que inmediatamente invita a la cocina de mar. Mientras tanto cientos de esferas colgantes iluminan desde el centro del comedor.

Acerca de Modern Mexican

Propiedad del reconocido Chef Richard Sandoval, Modern Mexican es un grupo restaurantero innovador líder a nivel internacional que cuenta con: Maya en Nueva York, San Francisco y Dubai; Pámpano en Nueva York; Zengo en Washington D.C. y Denver; Tamayo en Denver e Isla en Las Vegas. Para mayores informes visita la página web www.modernmexican.com

MAYORES INFORMES:

Natalie Kalb

natalie@modernmexican.com