

PRIMERA EDICIÓN  
Julio- Agosto 2019

Restaurantes • Hoteles • Catering

# Recado



**CAFÉ UNIDO**  
No es tendencia  
sino cultura

**PASCUAL TEJADA**  
aMano crea  
experiencias

**VIAJES**  
Un rincón único  
en el caribe

**·AMANO·**

## *¿Ya lo probaste?*

*Exquisito ron destilado por St. George Spirits en colaboración con aMano.*

*Añejado en barricas de cognac, con un toque especiado, notas de vainilla y creme bruleé.*

*Búscalo en:*

 **Felipe Motta**



## EDITORIAL

Siempre he creído que sin mirar hacia dentro no podemos avanzar, que el real crecimiento se encuentra luego del análisis interno. Para mí como extranjera, el mirar dentro de este nuevo ya no tan nuevo país donde lanzo mis raíces ha sido todo un descubrimiento. Entender todo lo que Panamá tiene para ofrecer, la calidad y extensos temas a abarcar me han sorprendido.

A lo largo de este tiempo he conocido muchas personas remarcables y lugares que sin duda son un modelo de negocio que se convierte en ejemplo a seguir tanto nacional como internacionalmente. Café Unido un lugar donde todos comenzamos nuestra mañana sin saber lo que realmente está detrás de él. Benito una persona que sin duda alguna valora el café panameño y dedica sus días laborales a verlo crecer, nos permitió demostrar que más que una tendencia es un trabajo duro que día a día se fortalece más para lograr que todos y cada uno de los panameños valoren eso que va dentro de su taza, y poco a poco sume a esta hermosa cultura.

Como pueden ver he tenido la oportunidad de conocer gente increíble, de admirarla y más allá de observar como se desenvuelven en este mundo gastronómico lleno de colores y sabores. Pascual Tejada quien personalmente fue mi jefe por dos años me permitió saber un poco más sobre aMano y lo que significa para él toda la experiencia detrás de ese maravilloso bar, es mucho más que comida y tragos, sin duda alguna.

Además de estos dos personajes, jóvenes y emprendedores, tenemos un especial dedicado a un nuevo lugar en el Caribe que sin duda atrapo mi corazón desde la primera visita, es en Colón donde el Hotel El Cocotal revoluciona las típicas expectativas de servicio, infraestructura y resalta la belleza de esta hermosa isla.

Espero que disfruten este pequeño recorrido nacional y no duden en tomar la iniciativa de hacer un poco de turismo interno tanto dentro como fuera de la ciudad.

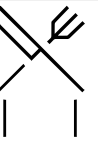
Los espero en la próxima edición.

Isabella Pru  
pruckdesign@gmail.com



## CONTENIDO

aMano crea experiencias	6
Café Unido	10
Hotel Cocotal	14
Selina Nuevos Lanzamientos	16
Lo que viene	18





## aMano crea experiencias

Isabella Pru

En la calle 70 este de San Francisco, escondido dentro de una casa familiar que ahora se transformó en dos restaurantes y un bar. Cualquiera que ha entrado a esta casa puede decir que quedó sorprendido, luego de atravesar Tacos la Neta y subir las escaleras, te encuentras con una pequeña terraza rodeada de un árbol de mango, al entrar escuchas rock en el fondo con poca luz y una decoración que inmediatamente te transporta a una cabaña en Nueva York. 3 bartenders que te ofrecen tragos especiales si tan solo lo pides, detrás una pequeña tienda con destilados artesanales importados de los Estados Unidos que solo encontraras ahí.

Pascual, Buru y Cholo pensaron este concepto de Bar Restaurante hace ya 3 años y desde entonces se ha convertido en el “bar del barrio” para muchos, los clientes regulares van aumentando, casi que parece una familia forjada entre cocteles. A diferencia de muchos lugares sus dueños están siempre presentes y atentos a cualquier cosa que pueda pasar, y a pasarla bien claro. Es aquí en la barra donde me reuní con Pascual, una de las mentes detrás de este exitoso y cálido negocio.

### -Fuera del modelo de negocio, de donde nació el concepto creativo de aMano?

Amano nace por una oportunidad de negocio que vimos, luego de darnos cuenta de nuestro gusto por la coctelería sentíamos que no existía un bar que nos representara a nosotros y nuestras personalidades. En sentido de la música, comida y ambiente que a nosotros nos gustaba.

El proceso de crear como sería amaño fue primero tachar lo que vemos siempre en Panamá, ejemplo ladrillos, luces neon, marcas. En ese momento queríamos transportar a la gente a un lugar fuera de Panamá.

Todo el tema de los diferentes destilados, comida y el servicio dinámico y activo, casual con gente preparada que transmitan cariño. Queríamos que fuera un bar de barrio que es un concepto que aquí no se ve mucho.

### -¿Cual es la experiencia de aMano?

Se resume en llegar a un lugar como tu casa, la idea es que llegues a sentirte cómoda, que la gente que te recibe y te atiende sean amables. La experiencia de aMano es ir a tomar y comer de una manera “high end” con elementos artesanales que te dan esa experiencia de estar en casa.

### -¿Cada cuanto se renueva amano creativamente?

Amano creativamente se renueva, vivimos en una

constante pregunta de que estamos haciendo, como lo estamos haciendo y que tenemos que hacer. No se si sera nuestra personalidad o experiencia, por mi parte vivo siempre con el impulso de no fracasar. Siento que hoy en día la gente busca cosas nuevas, eso es lo que buscamos. No quedarnos en el status quo. Nos decían mucho que no cambiáramos nada, que dejáramos todo igual. Pero la gente quiere cosas nuevas, cambiamos el menú cada tres meses, saca los tragos que se vendían muchos, hazlo mas fácil o mas complicado, pon bandas, no pongas. Siempre estamos en un proceso de renovación y un constante movimiento de cambios y evolución. Nuestra idea del bar desde el día que abrimos a lo que es ahora ha mutado de una manera impresionante.

### -Teniendo lugares super clásicos que nunca cambian, como por ejemplo Los Años Locos...¿Crees que es importante reinventarse o seguir el dicho si no esta dañado no lo toques?

No necesariamente, ese fue nuestro concepto de este lugar. Si hiciéramos otro, no va a tener un cambio de menu etc. Cada lugar tiene su propia personalidad, es importante conseguir un concepto y desarrollarlo de una manera bien clara que ayude a crear un estilo y definirlo. Una vez que lo hagas determinas exigencias, creas expectativas. En mi experiencia lo mas importante siempre debes tener claro cual es tu concepto.

### -¿Crees que mas alla de la comida y los cócteles la experiencia lo es todo?

Si 100%, la comida y los cocteles tienen que ser buenos, la gente paga. La gente tiene que sentir que su dinero vale la pena. La gente te va a juzgar si la experiencia es buena, si cumples con ciertos estándares. Pero hay muchas cosas mas, estoy seguro que hay gente que viene aMano que no disfruta la música o el ambiente. Como también estoy seguro que hay gente que solo viene porque es exactamente el tipo de música que les gusta escuchar. La masa o la gente fanática de aMano disfruta de la



Deja que nosotros hagamos el trabajo, tu disfruta.

**Llámanos** San Francisco: +507 399.5736 / +507 399.5756

**Visítanos** Calle 72 Este San Francisco, Casa #110

**Horarios** L-Sa 8:30am-7:00pm



experiencia, la comida y cocteles solo lo complementa.

**-aMano sin duda es una tendencia aqui en Panamá, ustedes propusieron esta nueva experiencia. Que consideras que debería una persona evaluar a la hora de buscar nuevos lugares?**

Yo creo que depende de nuevo del concepto. Tu concepto es el que dicta lo que hace que la gente te de un estándar. Crear una linea de sus expectativas. Si vienes aqui tienes expectativas de servicio y calidad. Si vas al apartamento, bar que me encanta obviamente mis expectativas son mas bajas. O si voy a un restaurant de fine dinning.

Puedes tomarte algo malo pero si la experienci hace que no lo califiques, hay otras cosas que hacen que ames el espacio. Eso es lo que buscas cuando vas a lugares nuevos.



“CAFE UNIDO:  
No es tendencia, sino cultura”

Isabella Pru



Es conocido alrededor del mundo, el café panameño como uno de los mejores, productores de las tierras altas han dedicado su vida y tiempo a mejorar cada día más esta compleja labor. En estas regiones se aprovechan los microclimas para producir, el mejor café del mundo “ El Geisha”.

Nos encontramos con la pregunta donde y como tomar un buen café en la ciudad de Panamá, un lugar que logre transmitirnos esta hermosa pasión por la industria cafetalera. Entre tantos, es inevitable recurrir a Café Unido, ya esparcido por el país me encuentro segura que con sus desayunos todo el día, deliciosos lunches, un ambiente relax y sin duda los mejores cafés de Panama, es un lugar que se enorgullese por su ardua labor en convertirse en expertos y crecer como altos conocedores del “brewing”.

“EN UNIDO TOSTAMOS GRANOS DE CAFÉ DE CALIDAD, A MANO Y CON AMOR, DE FINCAS SOSTENIBLES, CON EL COMPROMISO REAL DE CAUSAR UN IMPACTO POSITIVO EN LA COMUNIDAD.”

Alberto Bermúdez es el Gerente, roaster y barista principal de unido, se graduó en la American Barista Coffee School en Portland Oregon en el 2012, su meta es lograr retener algunos de los cafés especiales panameños destinados para exportación y traer algunos de afuera para el deleite de sus clientes con mucho énfasis en los tipos de preparación y con el mayor respeto al producto.

Desde que conozco a como lo llaman “Benito”, su pasión por enseñar el mundo real del café es distinguible a leguas. Tuve la grandiosa oportunidad de conocerlo como mentor por mucho tiempo y recuerdo que en muchas conversaciones intento educarme sobre la manera real de tomar café.

Entendí que va mucho mas que el café con leche cargado de azúcar que tomamos por la mañana al comenzar el día ( para Benito ponerle azúcar al café es un sacrilegio). Recuerdo una vez me preparó un capuccino, y le pedí el azúcar. Me dijo :

“¿Como crees que se siente un chef cuando le pides ketchup para el delicioso pollo lleno de sabor, que marinó y preparó con mucho cuidado? Es tu café y puedes tomarlo como deseas, solo digo...”

Sin duda esto marcó mi manera de ver el café, es mucho más que una bebida. Lleva un arduo proceso de selección de granos, transporte, tostado, molido, venta y luego es que llega a la taza.

Hoy en día dentro de Panamá gracias a muchos baristas se conocen nuevas formas de tomar y disfrutar el café, aunque muchas encuestas todavia muestran que el café “quemado de supermercado” sigue liderando el mercado, creo que por conveniencia mas que por disfrute.

Definitivamente ahora es tendencia saber más de este arte, disfrutarlo e incursionarse en pedirle a tu barista favorito una recomendación sustituyendo lo usual. Pero en realidad la cultura cafetalera es parte de la cultura colectiva del país, van muchos años donde estos finqueros dedican su corazón por el café panameño.



# EL SOL

## PLAYA MORRILLO ART HOTEL

EL SOL MORRILLO HAS AN ECOFINCA PRODUCING HERBS AND SPICES FOR ITS KITCHENS.

EL SOL IS ALSO A BOUTIQUE ART HOTEL.

ALL ROOMS ARE DECORATED WITH PAINTINGS.

WE GUARANTY THAT THE ART HERE WILL SURPRISE THAT SPECIAL PERSON THAT YOU WISH TO TREAT.

WE WILL MAKE YOUR STAY A WONDERFUL AND  
UNFORGETTABLE MEMORY WHICH YOU WILL CHERISH.

PLAYA MORRILLO - PANAMA

HOTEL RESTAURANT & SPA

+507 6616-163

- Recaño -

## POUR-OVER

### PREPARACION

Para cualquier tipo de preparación, lo ideal es moler el café justo antes de prepararlo con un buen molino (burr grinder). Si esto no es posible, te lo molemos para pour-over en Unido. Evita molinos de navaja (blade grinders) ya que estos muelen el café en partículas no uniformes y tendrás como resultado una infusión amarga, extrayendo demasiado las partículas chicas y no suficiente las partículas grandes.

### VAS A NECESITAR:

- Buen café fresco
  - Equipo para Pour-Over (Chemex, Hario o -cualquiero otro)
  - Filtro de papel o de metal especial para tu equipo
  - Tetera de boquilla chica (Hario Buono o similar)
  - Cronómetro
  - Pesa o cuchara de medir
  - Agua caliente
  - Molino si lo tienes
  - Medir aproximadamente 28 gramos de café fresco.
- Calentar el agua. La temperatura ideal para hacer café es entre 195-205 F (90-96 C).

Vas a necesitar cerca de 400mL de agua para los 28 gramos de café y un poco más para pre-mojar el filtro. Si no tienes como medir la temperatura con exactitud, es un poquito abajo del punto de ebullición (off boil), así que hierva el agua y espera un corto tiempo antes de empezar la infusión (las teteras eléctricas son excelentes para tener buen control de la temperatura del agua).

Pre-mojar el filtro de papel ya sentado en tu equipo usando la tetera. Procura verter agua alrededor de todo el filtro para mojarlo bien. Esto le va a quitar cualquier sabor a papel al filtro y también calienta el equipo y la tetera. Bota el agua. Muele el café. Para este método se busca un molido medio, entre espresso y french press, un poco más fino que para una máquina comercial de drip. Si no tienes un buen molino (burr grinder) en casa, te lo podemos moler en Unido. Vierte tu café molido al filtro pre-mojado. Con tu dedo, has un pequeño "crater" redondo. Enciende tu cronómetro e inmediatamente empieza a verter el agua al centro del "crater" suavemente por aproximadamente 15 segundos, para y espera unos 30 segundos. Si el café está fresco verás como este "florece" y se expande en esta primera etapa (blooming). Continúa vertiendo el agua del centro hacia afuera en movimientos circulares controlados siempre cuidando que no se desmorone o derrumbe el cono natural que forma el mismo café molido.

**LA INFUSIÓN DEBE TOMAR ENTRE  
2 MINUTOS 30 SEGUNDO HASTA 3**



**MINUTOS. SI EL CAFÉ BAJA MÁS RÁPIDO  
O MÁS LENTO AJUSTA TU MOLINO O  
PROCURA CONTROLAR MÁS TU FLUJO  
DE AGUA.**

**Al llegar al tiempo deseado, remover el  
filtro inmediatamente.**

Recuerda que puedes ajustar tus proporciones dependiendo en tu paladar y el tipo de café. Disfrútalo a tu gusto.

Puedes encontrar más recetas y nuevas formas de disfrutar tu café en :

**cafeunido.com**

**UNIDO**  
PANAMA  
— COFFEE ROASTERS —





## HOTEL COCOTAL

Situado en la maravillosa Isla Grande en Colón, este nuevo hotel te hará olvidar todo el ruido citadino y desconectarte dentro de nuestra cultura caribeña.

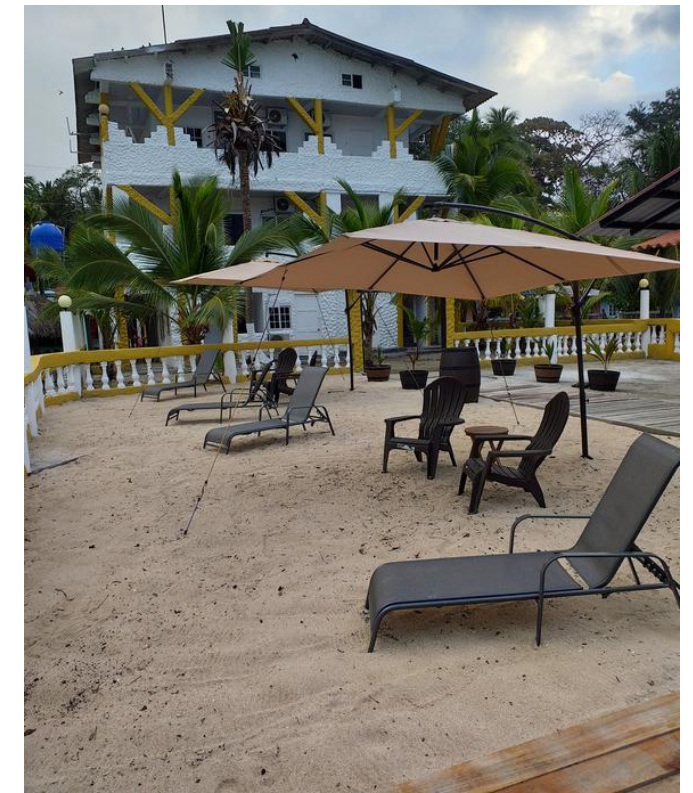
**Isabella Pru**



A dos horas de la capital, luego de pasar la iglesia del Cristo Negro, comer un pulpo criollo Donde Adriana, te montas en un pintoresco barquito, y llegas a un muelle privado donde con una enorme sonrisa te recibirán en el Hotel El Cocotal, al entrar el piso de madera ya inmediatamente te hace sentir que llegaste al Caribe.

Tienen varias opciones de acomodaciones pero todo esta centrado en un pequeño área con vista al mar. La casa principal, blanca con amarillo, posee las habitaciones regulares, con aire acondicionado y decoradas muy sutilmente, haciéndote sentir en casa sin duda. Luego caminas hacia un bar con una onda bien "tiki" y es imposible pasar de la deliciosa piña colada. Sigues caminando y hay dos cabañas que son las Suites Deluxe. Para un viaje en pareja esta es la mejor opción, practicamente se siente como si estuvieras flotando en el mar. Dos decks para tomar sol y un rico restaurante donde puedes ordenar cualquier cosa desde pescado a patacones y comerlos cerca de la piscina natural que solo tiene este hotel

Escaparse a este hermoso hotel es una recomendación de la cual no te arrepentirás, las energías dentro de la isla están mejor que nunca...





# Selina

ABRE NUEVAS PUERTAS EN PANAMÁ

K  
A  
L  
U  
Y  
A  
L  
A



## COMODIDADES

Wi-Fi gratis	Piscina
Agua caliente	Cubierta de yoga
Restaurante	Bar



Kalu Yala es un nuevo modelo para una ciudad moderna y sostenible. Utilizando las mentes más brillantes de nuestro instituto de investigación, hemos creado un hogar fuera de la red para aquellos dedicados a crear un mundo mejor ... mientras nos lo pasamos muy bien.

Explore uno de los 25 hotspots biológicos del mundo en algunas de las excursiones más emblemáticas de Panamá, nade en los ríos y cascadas más limpios del país, diseñe su propia experiencia al elegir talleres y actividades personalizados, coma en nuestra cocina de la granja a la mesa, entre y salga. en camiones 4x4 fuera de la carretera, diviértase en un bar fuera de la red y alójese en el mejor albergue de la selva panameña: Selina Kalu Yala. Todo a menos de 1,5 horas de la ciudad de Panamá.

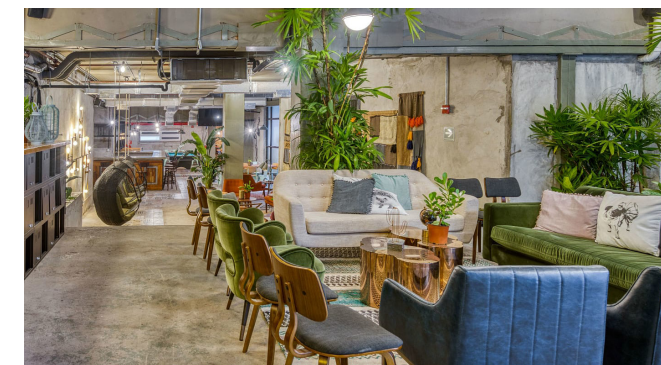


C  
A  
S  
C  
O  
V  
I  
E  
J  
O

Casco Viejo es la parte histórica de la ciudad de Panamá llena de edificios de estilo colonial, catedrales y museos. Esta ciudad, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, está llena de ambiente bohemio, restaurantes de moda y una animada vida nocturna que ofrece la mejor cultura de fiesta de la ciudad de Panamá. Esta ciudad es verdaderamente digna de Insta. Pasee sin rumbo por calles de adoquines que lo llevarán a todas partes, desde catedrales metropolitanas, vibrantes plazas repletas de vida local y mansiones coloniales que probablemente solo haya visto en películas. Se sabe que la ciudad tiene una vida nocturna vibrante y emocionante que puede estar seguro de que lo hará bailar bajo las estrellas hasta altas horas de la madrugada. No se olvide de recorrer el Canal de Panamá, diríjase al centro de la ciudad para admirar los rascacielos modernos, visite la jungla o haga una excursión de un día a una playa cercana. Vaya a una aventura como estas, o quédese para inhalar y exhalar buenas vibraciones en algunas de las mejores clases de yoga de Casco. Casco Viejo es el sueño de cualquier nómada digital. Viaje más profundo y experimente una parte del mundo que nunca olvidará.

## COMODIDADES

Wi-Fi gratis	Piscina
Agua caliente	Cubierta de yoga
Restaurante	Bar



LO QUE VIENE

# CALENDARIO RECAHO



## GRAN FERIA DE VINOS

11 y 12 de JULIO

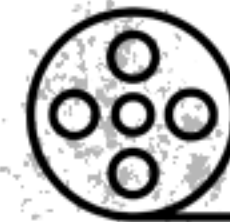
Prepárate para disfrutar de una noche de degustación de los mejores vinos del mundo!



## TROPICAL SUSHI PARTY

18 al 20 de JULIO

Regresan los 3 días de Open Sushi más esperados del Panamá Sushi Fest. Ven a disfrutar del #TROPICALSUSHIPARTY este en el Sky del SOrtis Hotel.



## NOCHES DE CINE EN SELINA

6 DE JULIO

¿Eres amante de las películas? Si es así, no te puedes perder de la «Noche de Cine», para que disfrutes junto a tus amigos y familiares de todo tipo de arte.

# TACOS LA NETA



casco viejo • san francisco