

Julio - Agosto 2019

RECAHO

Primera edición

TOP 10 de los
Mejores Hoteles

COMIDA
Internacional

TENDENCIA
en Restaurantes

LANZAMIENTO
Conoce los nuevos
restaurantes y hoteles
en Panamá

CHEF AVI BARAK

Especialista en Gastronomía Internacional



Ven y disfruta de las mejores hamburguesas



Costa del Este

C.C. Downtown Plaza, local 15,
Costa del Este



12 De Octubre

Av. 12 de Octubre, Liberty Plaza,
Pueblo Nuevo



Albrook Mall

Albrook Mall,
pasillo de la Cebra



Multiplaza

Via Israel, C. C. Multiplaza Pacific
Punta Pacifica

Calle 50, Panamá • 303-8670 • www.slabor.com



@slabornty

Llama y haz tu pedido a domicilio
370-GYRO



@KOUZINA

EDITORIAL

RECAHO

Primera edición
Julio - Agosto 2019

Directora
Ana María Ferrer

Director Creativo
Kley Kafe

Directora de Arte
Judith Hernandez

Redactora Jefe
Ana García Herrera

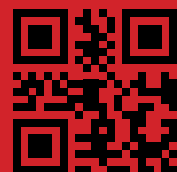
Redacción
Laura Gonzalez

Fotografía
Angél Aguila

Editor
Antonio Donoso

Diseño e Ilustración
Juliet Otero

Impresión
Tauro Gráfica



RECAHO, es una revista donde encontrarás todo sobre la gastronomía. En esta edición hablaremos sobre la comida internacional.

Nuestros segmentos te involucrarán con nuestra gran variedad de temas. Los mejores hoteles, restaurantes y una entrevista exclusiva son algunos de nuestros artículos.

Les invitamos, a unirse a la oportunidad de enriquecerse, y sumergirse con esta revista, hecha pensada en ustedes, nuestros lectores.

CONTENIDO

TENDENCIAS	6
EXPERTOS	10
RECOMENDADO	14
LANZAMIENTOS	16
CALENDARIO	18

Grandes Chefs revelan las principales tendencias culinarias de 2019

Varios chefs de la marca líder en hoteles de lujo InterContinental® Hotels & Resorts han revelado algunos de los ingredientes que marcarán tendencia en 2019. Como pionera de los viajes de lujo durante más de 70 años, InterContinental Hotels & Resorts cuenta con varios de los mejores restaurantes y bares de todo el mundo. Desde Chefs con estrellas Michelin a talentos en auge, la marca combina lo mejor de la cocina internacional con sabores locales.

Ocho Chefs de InterContinental Hotels Group nos revelan sus principales sabores e ingredientes para 2019:

Eberhard Lange, Chef Principal de Hugos, InterContinental® Berlin

Endrina, cornejo y puntas de picea – hallazgos de recolector

“Estamos viendo un aumento notable en la cantidad de personas que buscan productos regionales y de temporada disponibles únicamente a través de productores locales o establecimientos especializados. Nos estamos alejando de las compras en grandes supermercados generalistas y buscando ingredientes únicos y nuevos, que solo se encuentran disponibles para una minoría selecta. Algunos ejemplos incluyen la endrina, cornejo y puntas de picea.

La endrina, en concreto, es una baya con un sabor agrio y amargo que a menudo se utiliza para elaborar ginebra. El cornejo es un fruto relativamente desconocido procedente de Europa del Este con el que se fabrica mermelada. Las puntas de abeto o picea son brotes verdes y comestibles. Impregnadas en sirope y con un poco de zumo de limón, constituyen un postre perfecto.

Estos productos resultan populares porque son relativamente desconocidos por las generaciones más jóvenes, que se sorprenden ante lo que la naturaleza nos llega a ofrecer. Incluso los comensales de mayor edad que a veces reconocen estos ingredientes no suelen haberlos visto sobre un plato desde hace muchos años. Será una tendencia de comida nostálgica que va a adquirir importancia en 2019.”

Eddy Melo, Chef Ejecutivo de AKLA, InterContinental® Lisbon

Algas – arbustos del mar

“Utilizadas en la cocina asiática durante siglos, las algas representan una propuesta saludable que está entrando en las cocinas de toda Europa. Las algas aportan un sabor como ningún otro y que no resulta sencillo de imitar con otros condimentos, como el umami, el quinto sabor que a menudo se describe como “salado”. Empleadas como base de sabor en caldos, las algas pueden utilizarse para condimentar ensaladas y aperitivos fríos o en el plato principal.

Este sencillo, pero sabroso ingrediente va a resultar muy importante en el mundo de la gastronomía durante 2019 y lo encontramos por todas partes.”

Sophie de Bernardi, Chef de Pastelería de Café de la Paix, InterContinental® Paris Le Grand

Kasha – polvo dorado ruso

“Dado que muchas personas están optando por opciones sin gluten, los nuevos productos como el kasha, originario de Rusia, están adquiriendo una gran popularidad como sustitutos del trigo. El kasha está repleto de nutrientes y antioxidantes y se ha convertido en un plato de moda en varias cocinas de toda Europa. Aunque no se trata de un verdadero cereal, sino de una fruta, las semillas de kasha a menudo se emplean como acompañamiento de manera similar al arroz o la quinoa, y se pueden servir cocidas o crudas, como gachas, como plato principal acompañado de verduras o para crear postres, como hago yo, elaborando galletas de mantequilla a base de kasha y servidas con chocolate. Tienen una textura crujiente fantástica y la combinación resulta deliciosa.”

Miguel de la Fuente, Chef Ejecutivo de El Jardín, InterContinental® Madrid

Lino, açai o espirulina – Superalimentos

“Los superalimentos han sido una tendencia candente durante varios años, pero con el interés por la comida responsable y sostenible ha intensificado la atención sobre estos superalimentos. Semillas como el lino, frutos amazónicos como el açai o algas como la espirulina, ya forman parte del mundo de los superalimentos, pero ahora estamos empezando a verlos aparecer en establecimientos de alta cocina.

Cultivada originalmente por los aztecas, la espirulina ha retornado definitivamente al mundo de la gastronomía y creo que va a ocupar un papel clave durante el próximo año.”



INTERCONTINENTAL.

MIRAMAR

PANAMA



Hotel Elegante Clásico En La Bahía De La Ciudad De Panamá

Plaza Miramar, Av. Balboa. Ciudad de Panamá
+507-206-8888

TENDENCIAS

Theo Randall, Chef Patrón de Theo Randall, InterContinental® London Park Lane

Verduras de temporada – protagonistas y secundarias

“Las verduras se están convirtiendo en el ingrediente principal en los menús de muchos restaurantes. Ya no se trata únicamente de platos vegetarianos, sino de un ingrediente que a veces se acompaña de pescado o carne. Los tubérculos están apareciendo cada vez más en los menús, preparados de maneras muy interesantes. Por ejemplo, nuestros menús de Theo Randall at the InterContinental siempre incluyen verduras de temporada como salsifí, alcachofa morada, hinojo, calabaza, apionabo y todas las variedades de remolacha.

Ya no se trata de servir proteínas y verduras por separado, sino de platos con un equilibrio elaborado y texturas, sabores y condimentos interesantes.”

Cedric Mery, Chef Ejecutivo de Alcyone, InterContinental® Marseille – Hotel Dieu

Garbanzos – tesoro de Provenza

“Los mejores garbanzos del mundo vienen de la Provenza, de Rougiers para ser exactos, donde se cultivan sobre terreno volcánico. Estos pequeños garbanzos no requieren de ninguna presentación: desde el famoso hummus a ensaladas sencillas con aceite de oliva o la aquafaba (caldo de cocción de garbanzos), los garbanzos se están convirtiendo en un elemento culinario indispensable.

Varios de los mejores platos de comida urbana de Provenza utilizan los garbanzos, por ejemplo el panisse de l’Estaque, con rebozado de garbanzos, o las sabrosas socca de Niza, crepes de harina de garbanzo. Incluso podemos elevar los garbanzos a un nivel superior sirviéndolos junto con caviar de Osetra”.



EL CHEF

Avi Barak

Experto en comida Internacional



El chef israelí Avi Barak llegó a Panamá y comenzó a fusionar los sabores de la gastronomía panameña con sus raíces israelitas, lo que lo llevó a levantar uno de los más exitosos negocios de catering en Panamá, “Rimonim”.

Con más de 25 años de experiencia, ha logrado tener una larga y reconocida carrera en el mundo de la gastronomía, comenzando en restaurantes de alta cocina en Tel Aviv, siguiendo su trayectoria en la ciudad de Panamá, donde fue chef ejecutivo del Club Hebreo, chef editor de la revista Spicy, especializada en gastronomía y alta cocina internacional-, y en los últimos años fue consultor de negocios en el área de cocina Kosher, en la industria panameña de hotelería y en diferentes instituciones, logrando en el 2011 abrir su propio negocio de Boutique Catering.

Hoy el chef ha logrado llevar sus sabores a Colombia, México, Perú y Aruba. Sus clientes locales lo han trasladado para realizar eventos de grandes magnitudes.

“Me apasiona cocinar...
Generar emociones...
Despertar sentimientos”
Avi Barak



Entrevista

1. ¿Cuál es su área de especialización?

Nosotros brindamos un servicio de Catering Gourmet y somos especialistas en eventos que nos indican un desafío, tanto en Panamá como fuera de la ciudad, en los últimos años hemos hecho eventos en Aruba, México, Perú, y vamos por más con grandes proyectos que siguen surgiendo. A su vez contamos con la certificación para realizar eventos Kosher.

2. ¿Cuántos años de experiencia tiene en la cocina?

Profesionalmente, tengo cerca de 25 años de experiencia.

3. ¿Cómo comenzó en el mundo de la gastronomía o en qué momento se dio cuenta que esta era su pasión?

Yo comencé en el mundo de la cocina desde que era muy joven, siendo niño tuve la suerte de vivir rodeado de la naturaleza, tenía el contacto directo con diferentes cultivos, llegaba de la escuela y me ponía a cocinar... desde ese entonces surgió mi pasión por la cocina.

4. ¿Su plato favorito de preparar?

Me encanta pasar horas con masas y según mis clientes, mi especialidad son las carnes.

5. ¿Y el más difícil?

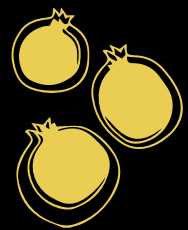
Yo considero que no existe un plato difícil de preparar, el reto está en mantener el sabor natural de cada ingrediente, para que el plato final tenga sabores originales.

6. ¿Fast food o slow food?

Slow Food, totalmente.

7. ¿Vino o bebida favorita?

Vino tinto y ron.



RIMONIM

CHEF AVI BARAK



Street Mall, Vía Israel. Ciudad de Panamá, Panamá

Lun - Jue: 11:30am-10pm | Vie: 11:30am-4pm | Sab: 8pm-11pm | Dom: 11:30am-10pm

(507) 830.60.08

EXPERTOS

8. Su libro de cocina favorito?

Aquí en Panamá, mi guía fue el libro, “El Sabor de la Tradición”, el cual me abrió la ventana a las costumbres hebreas Panameñas. Para mí, un buen libro es aquel que me inspira una idea... soy un gran coleccionista de libros de cocina, tanto en mi hogar como en mi oficina.

9. Considera que la apariencia define el sabor de sus platos?

Por supuesto, yo tengo un pensamiento propio en ese sentido, “todo entra por los ojos” (entre risas). Primero observas el plato, si te gusta lo que ves, entonces lo olfateas, y si huele bien finalmente lo llevas a la boca.



10.Cuál es la virtud más importante del chef?

¿De cualquier chef? (entre risas). Yo no puedo hablar de una virtud propia, pero sí tendría que nombrar algunas sería el “positivismo y la creatividad”. En mi cocina está prohibido decirle a mis clientes que “no hay” para mí no existe un no como respuesta, si nos encontramos con un problema siempre existirá la forma de resolverlo.

11. Y el peor defecto?

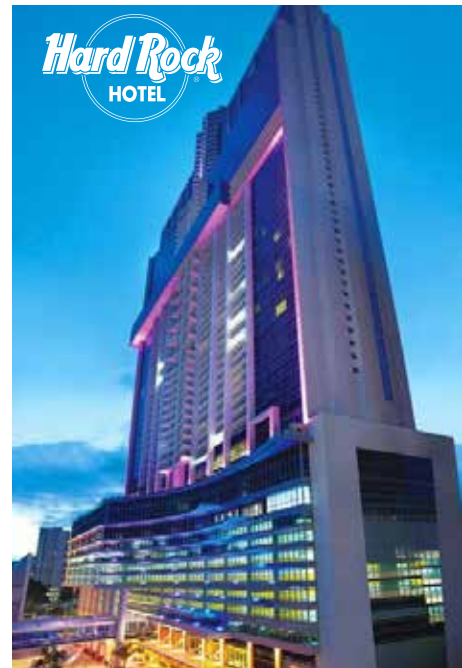
Necesito siempre recordatorios, cuando se trata de algo que no este relacionado a la cocina o a mi familia.

12. Algún otro comentario para los lectores?

Justamente está muy de moda entre los jóvenes el querer ser chef. Pero un consejo de mi parte es que primero prueben la cocina, sus diferentes ramas. Lo digo porque algunos tienen dones para la pastelería otros para la comida salada o tal vez te puedes dar cuenta que definitivamente no es lo tuyo. El ser chef es entrega. Y para mí es muy importante tener la pasión. Cuando entrevisto a alguien para que forme parte de mi equipo lo primero que le pregunto es que le gusta hacer en su tiempo libre, que lo apasiona, porque cuando te gusta algo siempre vas a querer dar más.



RECOMENDADO



1. HARD ROCK HOTEL PANAMA MEGAPOLIS

DIVIÉRTETE EN EL HOTEL MÁS TOP DE LATINOAMÉRICA

Vive tu vida como el #RockStar que eres en el destino más exclusivo de Latinoamérica, el Hard Rock Hotel Panamá Megapolis.

Es una impresionante torre de 66 pisos está ubicada justo en el corazón de la ciudad de Panamá, a sólo 20 minutos del Aeropuerto Internacional de Tocumen y a 15 minutos del Canal de Panamá. Ofrece todo lo necesario para pasarla bien, Restaurantes, vida nocturna y entretenimiento – en un sólo lugar.

Con más de 1,500 habitaciones y suites que cuentan con todas las comodidades, tal como un balcón con vista al mar, sábanas que te harán dormir como todo un #RockStar, mini-bar, toalla, pantuflas, y muchos otros toques personalizados tales como listas de música gratis con tu registro de entrada, ofertas de música personalizadas en la habitación y obras de arte inspiradas en el espíritu del Rock.



2. INTERCONTINENTAL

HOTEL ELEGANTE CLÁSICO EN LA BAHÍA DE LA CIUDAD DE PANAMÁ

El InterContinental Miramar Hotel continúa siendo el lujoso hotel icónico en Panamá que supervisa el Océano Pacífico, la bahía de Panamá y se encuentra a poca distancia del Centro Financiero de Panamá. Cada una de nuestras suites

espaciosas, elegantemente decoradas, tiene impresionantes vistas al océano, por lo que es perfecta para ver embarcaciones que ingresan al mundialmente famoso Canal de Panamá. Usted puede relajarse en la piscina; Restaurante o puede disfrutar de un tratamiento de spa. También se encuentra cerca de tiendas de alta gama.

RECOMENDADO

3. HOTEL HILTON



UN ELEGANTE HOTEL EN LA BAHÍA DE PANAMÁ CON VISTAS INCREÍBLES

En el corazón del distrito financiero de la ciudad de Panamá, el hotel Hilton Panamá es el lugar perfecto para su viaje de negocios o vacaciones. Nuestras comodidades de primer nivel y modernas incluyen: espacio flexible para eventos para su reunión en Panamá, gimnasio de servicio completo, spa, piscina, centro de negocios y más.

4. HOTEL SORTIS

Ubicado en el corazón del distrito financiero de la ciudad, Sortis Hotel, Spa y Casino abre sus puertas para ofrecer la más increíble experiencia hotelera. Combinamos arquitectura moderna con acomodaciones de lujo para hacer de nuestro hotel el máximo lugar de esparcimiento.

Descanse en nuestras habitaciones exclusivas, sumérjase en nuestra piscina esterilizada, relájese en nuestro spa, y

celebre la mejor fiesta de Panamá ¡Viva el sueño!

Si usted está buscando un lugar para disfrutar sus vacaciones, relajar el alma, el cuerpo, y vivir increíbles momentos con su familia y amigos, nosotros somos su destino indicado.



5. WYNDHAM



El Wyndham Panamá Albrook Mall no sólo te conecta al centro comercial más grande de América Latina, sino que te conecta con las vistas, sonidos y sabores del Casco Viejo y a la capital más cosmopolita de América Central - Ciudad de Panamá, además a una de las maravillas del mundo - el Canal de Panamá. y a menos de 5 minutos del Aeropuerto Int'l Marcos A. Gelabert.

LANZAMIENTOS

Segundo Muelle estrena platos con calidad y sabor inigualables



Con la incursión de nuevos platos la carta se extiende con una mezcla deliciosa que combina fusiones propias de la gastronomía peruana como la comida Nikkei, China e italiana, sin dejar de lado el imponente y riquísimo sabor peruano. La franquicia ofrece 320 variedades de platos

Un total de ocho platos fueron añadidos a la ya extensa y deliciosa oferta de Segundo Muelle con propuestas culinarias que fusionan la comida japonesa con la comida peruana. Cabe destacar que, actualmente, dentro del menú, existen varias comidas que enlazan a otros países como Italia, Japón y China.

Con esta nueva inclusión gastronómica el restaurante ofrece alrededor de 70 platos, entre makis, cebiches, ensaladas, sopas y platos fuertes. Sin contar los postres que siguen a la cabeza de las preferencias de los comensales que pueden disfrutar esta variedad dentro de un ambiente casual, agradable y de buen gusto.

A partir de esta semana los comensales que visiten el restaurante pueden vivir la experiencia con platos irresistibles que vienen del mar como el Avocado Maki, el Acebichado Clásico y el Cebiche Frito. Además, la lista de nombres de platos ganadores la complementan

el Tartar de Pulpo al Carbón, el Tiradito Kamikaze, el Salmon al Fuego con Risotto di Monti, la Plancha Batayaki y el Arroz Thai. La nueva oferta ofrece no solo lo mejor, sino que también nuevas experiencias al paladar con platos diferenciadores que no existen en otros restaurantes.

“Como diferencia en el mercado más notable, tenemos dos recetas, la elaboración del arroz del sushi (Shari), y la elaboración de todas las salsas que son artesanales como la de anguila y sushi su, entre otras”, comentó Daniel Larriega, chef peruano de Segundo Muelle.

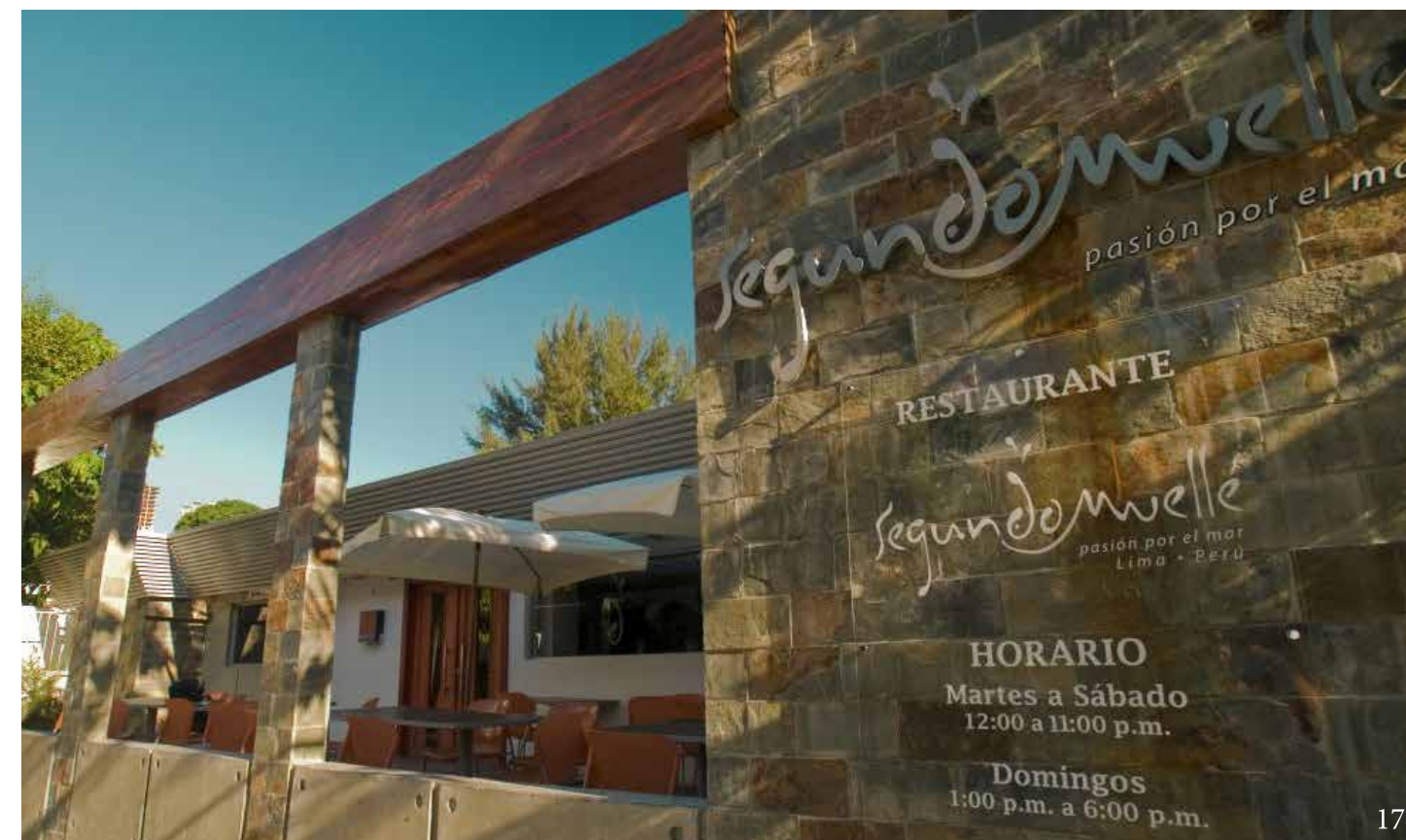
LANZAMIENTOS

Cerca del 99% de los productos que utiliza Segundo Muelle son nacionales, siempre con el sello de calidad que caracteriza a la marca.

Segundo Muelle tiene más de 20 años de operación en los cuales ha logrado poseer restaurantes en destinos tan variados como: Costa Rica, Ecuador, España, entre otros. Y, en Panamá, San Francisco (lun-sab) y Balboa Boutiques (martes-dom).

Actualmente la comida peruana está ubicada entre las cinco mejores del mundo.

T. (507) 3919234 F. (507) 3919235
Email: sanfrancisco@segundomuelle.com





CALENDARIO

PANAMÁ COCKTAIL ROAD 2DA EDICIÓN

Fecha: 1, 2 de Septiembre 2019
Hora: 6:00 pm.
Sitio: Hotel Riu
Precio: B/. 12.00, B/. 20.00, B/. 40.00

TARDES DE TE

Fecha: Sábado 3 de Septiembre 2019
Hora: 4:00 pm.
Sitio: Hotel el Panamá
Precio: 14.95

TROPICAL SUSHI PARTY

Fecha: 18, 19 y 20 de Octubre
Sitio: Hard Rock Cafe
Precio: B/. 37.00


CORREDOR GASTRONÓMICO

Fecha: Sábado 18 de noviembre 2019
Hora: 3:00 pm.
Sitio: Plaza 5 de Mayo
Entrada Libre



BULULÚ

Restaurante y Catering



Bululú ofrece Catering, boquitas,
organización de eventos y
almuerzos ejecutivos.

Calle 40 Este, Bella Vista, Panamá
www.bululupty.com
@bululu
Contáctanos al 6859-0853

Cubitá

HOTEL

Descubrí y Viví Cubitá

DISFRUTE UNA EXPERIENCIA
100% AUTÓCTONA EN LA
REGIÓN DE AZUERO



- Único Hotel PetFriendly de Azuero
- 96 Elegantes Habitaciones y Suites
- Restaurante de Comida Panameña Gourmet
- Espectacular Capilla y Museo
- Hermosos Salones de Eventos

RESERVAS Tel.: + (507) 978-0200
reservas@cubitaresort.com | www.cubitaresort.com
Panamá, Ciudad de Chitré.