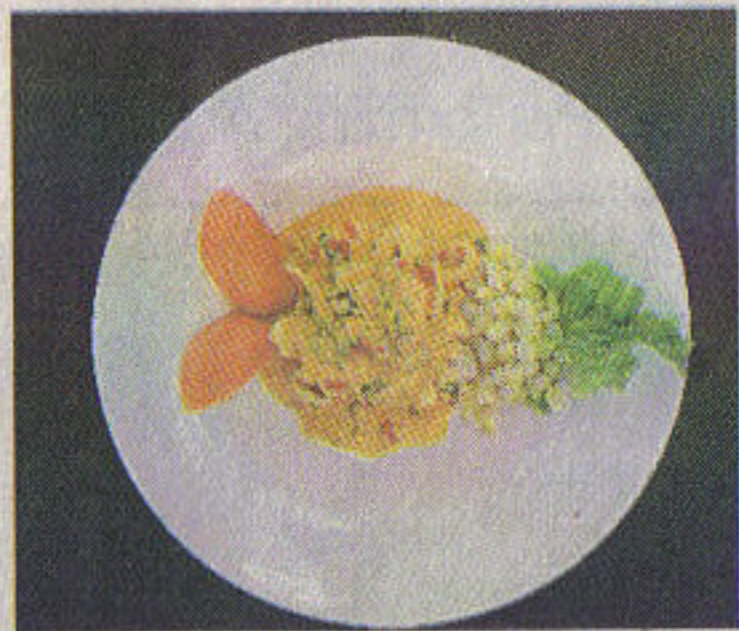


Cocina de franquicia peruana en la capital

Chef peruano Daniel Manrique inaugurará mañana Segundo Muelle.

Mañana se inaugurará en Quito el restaurante Segundo Muelle, que es parte de la franquicia de locales peruanos líder en preparados con pescados y mariscos de ese país.

Es la cuarta franquicia —las otras se encuentran en Panamá; Santa Fe y Polanco, en México— y su director y propietario es el reconocido chef peruano Daniel Manrique, quien llega hoy al país para asistir mañana a la



Cebiche tres ajíes, uno de los preparados de la carta de Segundo Muelle.

inauguración del restaurante.

El acto se realizará a partir de las 20:00, al cual se ha invitado a 300 personas, entre las que están autoridades del país, cuerpo diplomático, los embajadores de Canadá, Estados Unidos y Perú, así como la comunidad gourmet de la capital, entre otros.

El local está ubicado en la avenida Isabel la Católica N24-883 y Gangotena, y su diseño es



CARLOS GRANJA

QUITO. Exteriores del restaurante Segundo Muelle, que se suma a otros de la cadena peruana asentados en México y Panamá.

igual al de los otros restaurantes de la franquicia Segundo Muelle. Cuenta con dos plantas y capacidad para 150 personas.

Además fue construido y decorado bajo los estándares de la franquicia y contó con la supervisión de un arquitecto enviado

de Perú.

En su carta virtual tiene 76 preparados, entre los que están los tiraditos (de lenguado y pulpo), sopas (chupe de camarones, crema de pescado), ensaladas (de mariscos, oriental), entre otros.

El sabor del chef Daniel Manrique llega a Ecuador

El cocinero peruano extiende sus restaurantes con lo mejor de la comida marinera del país. En Quito inauguró Segundo Muelle. Dentro de sus proyectos está también abrir uno en Guayaquil.

El famoso chef peruano Daniel Manrique visitó Quito para asistir a la inauguración del restaurante Segundo Muelle, que es parte de la franquicia peruana del mismo nombre, dirigida por él y que se especializa en comida marinera.

Manrique, que nunca estudió para ser chef y cuya filia con la cocina le viene desde niño cuando pasaba largas temporadas junto al mar y disfrutaba de deliciosos preparados, dice que se abrió Segundo Muelle en Ecuador por su cercanía con Perú y su idiosincrasia.

“Existe una plaza importante para nuevas propuestas gastronómicas y la comida peruana está muy bien evaluada en Ecuador”, señala Manrique.

Agrega que la franquicia del restaurante, que también está en Panamá y México, llegó a Ecuador gracias al apoyo de socios del país, y que dentro de los proyectos de expansión de su empresa está ir también a Guayaquil. “La gastronomía peruana está en su mejor momento, desde hace dos años que el gobierno a través de sus entidades



CARLOS GRANJA



QUITO. Sobre estas líneas, el chef Daniel Manrique, quien dirige la franquicia de restaurantes Segundo Muelle, que ahora cuenta con uno en Quito (izquierda).

está impulsando nuestra cultura culinaria, y tenemos como país una propuesta extraordinaria en cuanto a sabor y manejo de insumos que esperamos que los ecuatorianos lo aprecien y disfruten”, dice el cocinero peruano, quien pese a no tener una formación académica ha recibido premios por sus preparados y multiplicado sus conocimientos a estudiantes de gastronomía y en publicaciones como *Cebiches* y *Tiraditos*, de Unimundo.

Manrique explica que para ver qué productos ecuatorianos le son útiles para sus preparados en Segundo Muelle de Quito (Isabel la Católica N24-883 y Gangotena), se tuvieron que realizar pruebas, pero que no han encontrado inconvenientes ya que el sabor y la técnica se mantienen como en la capital limeña. De su experiencia en el mundo de la cocina, el chef peruano señala como consejos para quienes quieren dedicarse a la gastronomía, que se requiere pasión en lo que se haga, trabajar mucho y tener confianza en sí mismo.