

A LA CARTA



# SEGUNDO MUELLE

**P**asión por el mar, es el lema de la marca de Segundo Muelle, del empresario y conocido chef peruano Daniel Manrique. La franquicia del Perú, líder en el mercado de Lima de comida marina, abrió su local con franquiciado ecuatoriano en la ciudad de Quito.

El concepto de cocina y atención muy novedoso que ha desarrollado el restaurante, es lo que ha atraído no solo a los clientes, sino a los inversionistas y le ha permitido llevar su marca al extranjero.

En Ecuador nació con varias alternativas de inversionistas y se escogió a Gustavo Rodas y su familia, quienes completaban el perfil requerido y se han entregado de lleno al proyecto. Nuestro país es el tercero, pero el cuarto en adquirir la franquicia, ya que existen dos en México y una en Panamá.

Con la misma imagen corporativa de las otras empresas, el sitio fue adecuado con asesoría peruana, de acuerdo con las exigencias del franquiciante.

Daniel Manrique es un autodidacta con 15 años de trayectoria en la cocina marina peruana. El plato estelar de sus preparaciones es el cebiche, el que le ha dado el reconocimiento a Segundo Muelle, seguido de los tiraditos. Pude probar el premiado cebiche de mariscos a los tres ajíes, que gracias a lo bien procesados que estaban no me resultó tan picante. Una causa de camote con mariscos, interesante combinación entre

dulce y salado. Y un lomito saltado, plato tradicional peruano; concluí con un crocante de lúcuma con pecanas tostadas, muy fresco y nada empalagoso.

La comida del restaurante es especialmente marina, pero existe también una fusión terra mar, que incluye un arroz thai, que es con lomo y camarones; hay un papardelle, que es una pasta con camarones y viene acompañado de un lomo con champiñones. Pero no se quiere perder la ruta marina.

Su carta es muy variada, la que se renueva cada tres meses, y entre los platos fuertes hay un wantán relleno de cangrejo, que es el wantán chino que se le ha integrado la salsa de tamarindo con limón. Hay un chaufa de mariscos, tacu tacu, arroces novedosos, pescados y pastas. Entre los postres representativos del Perú: el suspiro a la li-

meña y un cheesecake de pisco sour, que es la misma receta del trago, pero llevada a un postre.

Como toda franquicia, existe un contrato muy estudiado y muy elaborado que establece derechos y obligaciones de las partes y al mismo tiempo exigente, que representa un reto al representante frente a la comunidad.

Se exige sobre todo requisitos indispensables de control de calidad y de servicio, para lo cual se ha contratado a dos chefs peruanos, uno para los platos fríos y otro para los calientes; un administrador también peruano que supervisará y mantendrá esos estándares conjuntamente con los franquiciados.

Para el franquiciante es muy importante exportar su marca con recursos humanos, que ayuda mucho a mantener el sabor estable de la comida. Además, se ha encontrado un buen nivel en el personal ecuatoriano que se ha entrenado.

El local está situado en la Av. Isabel la Católica N24-883 y Gangotena (La Floresta), Quito.

CHICHÍ FUENTES



1. Cebiche Segundo Muelle, compuesto de lenguado y pulpo en trozos, cocidos al limón, bañado en crema de rocoto (ají) y acompañado con choclo y camote.
2. Crocante de lúcuma con vainilla y pecanas tostadas.
3. El chef Daniel Manrique, preparando el cebiche.
4. Vista del restaurante y su decoración.

