

Segundo Muelle apuesta por una carta que evita depredar el mar

El local de mariscos posee sedes en Ecuador, Panamá y España. La cadena hoy mira con mayor respeto al mar y presenta una carta con insumos que abundan en el litoral.

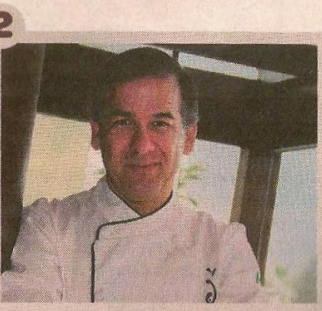
NANCY PORTUGAL PRADO
nportugal@diariogestion.com.pe

La marca en la gastronomía peruana debe estar caracterizada por creatividad, innovación, servicio y una imponente infraestructura. Daniel Manrique le agregó la pasión a estas cualidades para dar vida a Segundo Muelle, restaurante que nació en San Bartolo con cuatro mesas y que hoy es una franquicia con seis locales en Lima, dos en Quito, uno en Panamá y otro en España.

Aprovechar los recursos

La cadena mira con un mayor respeto al mar y propone una nueva carta con nueve nuevos platillos que obedecen a la oferta de recursos disponibles, sin dejar opción al derroche de riquezas marinas, a las que el chef adjudica su éxito. La apuesta incluye productos abundantes como el pejerrey, la anchoveta y el bonito, que otros locales obvian. También figuran especies poco difundidas como la tilapia o la pota, fuertemente aceptada en sectores populares, pero que en los restaurantes pasa

UNA FRANQUICIA CON SABOR MARINO



1. Detalle de almuerzo ejecutivo en los ambientes del local de Surco de Segundo Muelle.

2. Daniel Manrique, creador de Segundo Muelle y cabeza de la franquicia.

3. Trucha pachamanca, platillo marinado con huacatay y chincho, decorado con papas asadas.

desapercibida por chefs y comensales.

Entre los platillos que propone se encuentran el tiradito de pejerrey en dos tiempos, que consta de pejerreyes a la parrilla, marinados con salsa de ají amarillo, salsa de tiradito y espárragos.

También destaca la tilapia a la española, un filete de tilapia, bañado en salsa de vino blanco, condimentado con azafrán, y decorado con champiñones y langostinos, que agregan color.

Manrique, quien ha delimitado su público objetivo en los sectores socioeconómicos A y B, revela que "el ticket promedio es de S/.65 y S/.70, y los más altos son de S/.100". El chef espera que sus próximas adiciones mejoren aún más este panorama.

Barsurtido

Entre las surtidas propuestas del bar, el chef recomienda el pisco sour, el chilcano del muelle y el sangre de toro, sin descartar la clásica cerveza.