

# El paladar de fiesta: entre el mar y la noche

► El restaurante Segundo Muelle se inspiró en los clientes nocturnos para crear su nueva carta, en la que prima la fusión ► Primera vez que abre un local en el Boulevard de Asia

Segundo Muelle presenta, por primera vez, una de las más innovadoras cartas del país en el Boulevard de Asia. Por la mañana, y hasta las 5 de la tarde, el restaurante ofrece sus clásicos de Lima.

Pero en la noche la aventura culinaria empieza. A las 7 p.m. se abre una carta nocturna dedicada a aquellas personas que se atreven a probar una nueva propuesta peruana que fusiona mar y tierra en sus platos. “Queremos cautivar a ese cliente que no está muy afianzado con los pescados y mariscos en la noche”, nos dice Fernando Palomino, chef del nuevo restaurante Segundo Muelle de Asia. “Hemos querido que esta nueva carta fusione lo nuestro con lo mediterráneo, y que sea más contemporánea, más moderna”.

La idea de Segundo Muelle es crear diferentes opciones para que las personas puedan escoger cuál es su fusión favorita. Y la mezcla entre mar y tierra

## Tener en cuenta

- Segundo Muelle ofrece 80 platos diferentes para escoger en el día y en la noche.
- Abren hasta las 5 de la tarde, se toman dos horas de descanso y vuelven a las 7 de la noche.
- Los nuevos platos fusión, creados por el restaurante, solo son preparados en el local que se encuentra en el boulevard de Asia.

no se limita, abarca todos los gustos y antojos. Desde un carpaccio de salmón a la vinagreta o una papa a la huancaína con mariscos a la plancha, hasta un causaki o una ensalada de atún a la parrilla. “Tratamos de darle la vuelta a la carta, pero sin perder nuestra identidad”, explica Fernando Palomino.



ANGELITA BORRERO  
REDAPLAYAS@PUBLIMETRO.PE



► El chef Fernando Palomino se inspira en la noche, el mar y la tierra.

## Recetario

Carpaccio de salmón a la vinagreta según Fernando Palomino.



Prepáralo de noche e impresionarás a tus invitados. No necesitas mucho tiempo y estará delicioso.

## Preparación

### El empinado

1 Con la ayuda de un cuchillo, cortar láminas delgadas de salmón y disponerlas de inmediato sobre el plato cubriendo toda la superficie.

2 Con la superficie cubierta, disponer sobre el salmón las cebollas cortadas en juliana y espárragos cocidos. Mantener refrigerado.

### La vinagreta

1 En un recipiente, añadir la salsa de ají amarillo, aceite extra virgen, zumo de limón, sal y perejil. Mezclar todos los ingredientes hasta integrarlos.

2 Verter el marinado sobre las láminas de salmón. Acompañar con tostadas de pan.

## Ingredientes:

- 150 g de salmón fresco
- 20 g de cebolla blanca en juliana
- 1 g de perejil picado
- 5 g de salsa de ají amarillo
- 1 oz de zumo de limón
- 30 g de espárragos precocidos
- 30 ml de aceite de oliva extra virgen
- 2 g de sal gruesa

# 4

## NOVEDADES PARA EL VERANO



### RISOTTO DE LOMO SALTADO

- Arroz cremoso en salsa de lomo acompañado de lomo saltado coronado con papa crocante.



### PAPA A LA HUANCAÍNA CON MARISCOS

- A la plancha. Acompañada con la tradicional entrada peruana.



### CAUSAKI

- Maki fusión relleno de causa. Lleva langostinos, queso crema y palta. Y por encima, una salsa acevichada acompañada con camotes crocantes.



### ENSALADA DE ATÚN

- Cocinada a la parrilla y marinada con aromas orientales. Va con lechugas sazonadas, ralladura de limón y aceite ajonjolí.