

RESTAURANTE SEGUNDO MUELLE


Ficha Técnica.

Dirección: Ca. Crisantemos nº16 Ciudad de Panamá (Panamá)
Teléfono: (507) 391-9234
Horario: Lunes: 17:00 a 23:00 / Martes a Sabado: de 12:00 a 23:00 / Domingo: de 12:00 a 17:00
Precio medio: 35 Balboas

**Introducción**

Segundomuelle se ha convertido ya con cuatro franquicias en distintos países y 3 restaurantes en Perú en una de las cadenas de restaurantes de comida peruana con mayor y mejor renombre en América Latina. Buena cuenta de ello dan sus restaurantes repartidos por Perú, México, Panamá y Ecuador.


Ambiente

En el caso de su restaurante en **Ciudad de Panamá** nos encontramos con un local original de paredes blancas cal y totalmente diáfano con sofás en tonos butano y de sky blanco alrededor de las mesas de teca oscura bajo un techo en buena parte cubierto por vigas de madera del mismo tono. Dos detalles sorprenden de su ambiente y decoración, el enorme tronco seco que hay justo en el centro del comedor y el medallón de escamas de pez en tonos marfil y dorados al fondo del comedor que llama la atención desde el primer momento que cruzas las paredes exteriores de piedra en distintos tonos marrones, pizarra y grises sobre los que destacan las letras en tono aluminio con el nombre del local.


Servicio

Buen número de camareros para un local de dimensiones considerables. Amables en todo momento con la sonrisa típica latinoamericana en el rostro. No tienen reparos a la hora de recomendar si es que quieres decantarte por lo más típico del local o por un tipo de plato u otro. Se mojan y eso se valora al mismo tiempo que la rapidez con la que se te acercan para pedirte nota de una soda, roncito (muy usado por esas tierras) o algo de tomar y para darte el tiempo justo de pensar qué comerás sin tener que esperar ni sentirte agobiado.


Carta

Daniel Manrique propietario y chef de Segundomuelle se ha encargado de crear unos restaurantes con estilo propio y con una carta de lo más completa y competitiva. Cocina a base de mariscos y comida de mar típica peruana que no deja de tener ciertos toques e influencias de otros lugares como la gastronomía italiana u oriental.

La carta presidida por una preciosa foto de un muelle en tonos azules grisáceos se trata del Segundo Muelle de San Bartolo (Lima - Perú) donde comienza la historia de este restaurante, que podréis encontrarla al completo en su web. Comprobaréis que no sólo tiene platos a base de pescados y típicos peruanos sino que también pueden encontrarse carnes y muy buenas, por cierto. Qué decir de la amplia variedad de postres, cuesta elegir entre tantos y de tan buena pinta.

De sus platos destacar los estupendos wontones, los cebiches de mil variedades (típicos de la zona), sus piqueos fríos, ensaladas, sopas o cremas a modo de entrantes. En cuanto a segundos lo típico del establecimiento son sus pescados y mariscos de todos los tipos, colores y elaboraciones (langostinos, corvina, atún, tacus) y sus arroces, pastas y risottos de estupenda calidad y preparación. Si optáis por la carne no penséis que os decepcionará su oferta ya que siendo más restringida es de enorme calidad igualmente. Llegando a los postres es complicado no caer en uno de ellos como el tres leches, el crocante de manzana o mango entre otros muchos.



Crítica Sonia Agud

Era mi primera visita a Panamá y mi primera incursión en la **comida peruana** de la que tanto y tan bien me habían hablado muchas personas. Desde el primer momento que llegamos a Segundomuelle la verdad es que tuve la sensación de que iba a comer bien pero nunca pensé que tan tan bien. Nada más llegar a su estrecha y concurrida calle (debido en gran medida por la existencia del restaurante) y viendo que era imposible aparcar, enseguida salió un aparcacoches del restaurante ofreciéndose a aparcarnos el coche. Entramos y el local estaba verdaderamente lleno. Dos o tres mesas vacías de un local con bastante capacidad. Afortunadamente nuestros acompañantes habían reservado mesa con antelación de lo contrario y yendo 5 no sé si hubiéramos tenido sitio.

Nos sentaron en una graciosa mesa rectangular rodeada de sofás y con cristalera desde la que se podía ver toda la calle. Vinieron a ofrecernos algo de tomar y aquí comenzó la sorpresa de la comida peruana. Nuestros anfitriones con ánimo de agasajarnos puesto que estábamos allí de negocios y de que yo especialmente conociera la comida peruana en todo su esplendor, me dijeron que pidiera un Pisco si no lo había probado nunca. Especialidad de la casa, tomad nota, el **Pisco Sour**. Típico cóctel peruano a base de zumo de limón y alguna que otra bebida alcohólica estupendamente coronado con una espuma a base de clara de huevo y unas pizquitas de pimentón. Lo sirven con hielo picado y sólo tomé uno pero dicen que es una bomba de relojería si te pillas una borrachera a base de pisco. Estupendísimo.

Pasando ya a la comida tomamos varias picaditas para el centro entre las que destacaron los **wontones** rellenos de langostinos acompañados de salsa tamarindo y salsa wa yen, las empanaditas de lomo junto con salsa de guacamole y el cebiche de mariscos al estilo peruano con calamar, pulpo y langostinos rociados de una estupenda salsa. La verdad es que a cual mejor. Si buena era la calidad del producto no menos buena era la elaboración de casa uno de ellos y de las salsas que los acompañaban. Platos muy sabrosos, sabiendo en todo momento lo que comes y sacándoles todo el partido en cuanto a sabor cocinado de una manera magistral. Tras el picoteo, a base de unas buenas raciones, cada uno tomamos un buen segundo. De estupenda pinta era la pasta y la carne o el atún a la parrilla que se pidieron mis acompañantes pero me centraré en mi **corvina a lo macho**. Desde luego, la corvina es un pescado que solemos comer poco en España al contrario que en Latinoamérica y que es excepcional. Un buen trozo de corvina que me costó sudores acabar, cubierta por una salsa de tres ajíes con leche y un pequeño toque picante que iba acompañada de camarones, pulpo y calamar. Como digo me costó acabarla por la buena ración que me trajeron, pero no dejé nada ya que era un pecado y quién sabe cuanto tiempo pasaría hasta que volviera a disfrutar así de un pescado. Me reconozco carnívora pero con pescados así y elaborados de este modo pronto me cambiaría de acera. Cuidada elaboración que hacen el plato insuperable.

Estábamos todos bastante llenos ya pero insistieron en que probara uno de sus postres. Que si un tres leches, un crocante,... Finalmente fue un **suspiro a la limeña** (especialidad de la casa). Demasiado dulce para mí pero muy bueno igualmente a base de crema de leche cubierta de merengue y un poquito de canela.

No os puedo decir cuanto fue la cuenta pero podréis ver los precios en la carta. Tened en cuenta que salen en **balboas** (moneda de Panamá pero ya no en curso ya que se manejan con dólares) y que dependiendo del cambio un euro equivale a 1,38 balboas. Deduzco, por lo que observé, que el precio es acorde a lo que se come, nada desorbitado.

En definitiva si andáis por el mundo y pasáis por un segundomuelle, no lo dudéis comeréis típica comida peruana, rica en sabores, de cuidada elaboración con originales toques culinarios y buena calidad. Una comida digna de recordar.

Instalaciones: ★★★★★★☆☆ (7,5)
Servicio: ★★★★★★☆☆ (8)
Calidad: ★★★★★★☆☆ (8)
Precio: ★★★★★★☆☆ (8)

COMPARTIR [Facebook] [Twitter] [LinkedIn] [Print] [Email]


| También te puede interesar...

Otros restaurantes: [La Pampa Argentina](#) - [Michael Mina](#) - [Arzak](#) - [Bal Donsera](#) - [El Kano](#)


| Más info:

Web oficial: <http://www.segundomuelle.com>

> Documento creado en Junio del 2009
 Por Sonia Agud & Javier Rioja

[Contacta con el autor](#) | www.rIL.es