

Medio: Revista	EVASIÓN Abril 2007	Audiencia: 35.000
Sección: Restaurantes		Difusión: 15.000 ejemplares
Espacio: 218,50 cm ²		Valor Publicitario: 578 €



Macusamba

Glamour y vanguardia en la capital tinerefeña

Ubicado en el céntrico y exclusivo Hotel Contemporáneo, este nuevo local dota a Santa Cruz de Tenerife, de un cosmopolitismo y vanguardismo hasta ahora desconocidos.

Raquel y Esther Medina, hermanas, y ambas con una dilatada experiencia en el mundo de la restauración y la hostelería (propietarias de Sukothay Madrid y Sukothay Tenerife, Restaurante Corinto en Valladolid y también en Tenerife, el restaurante Alfredo y el Hotel Contemporáneo), han decidido fundar ahora un local lleno de exotismo y colorido, con una mezcla perfecta entre un ambiente informal y el más exclusivo vanguardismo.

A lo largo del día se sirven desayunos, aperitivos, comidas, meriendas... reinventando tanto horarios como propuestas. El jefe de cocina, Eduardo Cáceres, de origen canario y formación culinaria en el País Vasco, ha diseñado distintas cartas para los diferentes momentos del día. Un atrevido concepto de fast food de lujo llena las mesas del mediodía: ensaladas, sandwiches y platos rápidos



en los que el toque de color lo aportan la selección de productos gourmet empleados y la elaboración artesanal. Además, todos los días hay un menú cerrado, a 15 €, que puede tomarse a mediodía y por la noche con una excelente carta de vinos.

Divertidas propuestas, que cobran su máximo esplendor si se disfrutan en la espectacular terraza acristalada (abierta todo el año) y que otorgan un toque de sensual exclusividad a un lugar en el que se han sabido combinar con maestría el lujo en los detalles con ese aire de informalidad propio de los bistro parisinos.

Macusamba Café Bar & Lounge
Hotel Contemporáneo. (Rambla General Franco, 116)
Tel. 922 24 94 92