

Medio: Periódico / Pag.

Sección: Ocio - Comer

Espacio: 176 cm²

Restauración News

Del 1 al 15 de abril de 1007

Audiencia: 3,2 %

Difusión: 9.000

Valor Publicitario: 477,15 €

RESTAURACION news

Nº2/ Noviembre 2003. 6€. www.restauracionnews.com

Macusamba, un nuevo concepto de restauración para la capital tinerfeña

SANTA CRUZ DE TENERIFE

Raquel y Esther Medina, hermanas y ambas con una dilatada experiencia en el mundo de la restauración y la hostelería (propietarias, entre otros restaurantes del Sukothay Madrid y Sukothay Tenerife o del restaurante Corinto en Valladolid), han decidido fundar un local lleno de exotismo y colorido.

El local rinde homenaje a su madre, Inmaculada Rodríguez, co-fundadora de todo este "pequeño gran emporio empresarial". Llamada familiarmente Macu y amante de la música, el arte en toda su esencia y reconocida empresaria, ha inspirado con Macusamba un nuevo concepto en el mundo del ocio de Santa Cruz de Tenerife.

El jefe de cocina, Eduardo Cáceres, de origen canario y formación culinaria en el País Vasco, ha diseñado distintas cartas para los diversos momentos del día. El desayuno presenta una carta de propuestas racionales e internacionales. Por su parte, la hora del aperitivo sorprende por su carta de pintxos vascos, que en honor a los orígenes culinarios vascos de Eduardo ofrece una selección cerrada en la que a día-



rio se añaden, a modo de sugerencia del día, dos nuevos pintxos que van rotando en función de los productos de temporada.

También, un concepto de *fast food* llena las mesas del mediodía que ofrece una carta de ensaladas, sándwiches y platos rápidos, en los que el toque de color lo aportan la selección de productos gourmet empleados y la elaboración artesanal. ● RN