

Medio: Internet	INFOALIMENTACION.COM 23 de marzo de 2007	Audiencia:
Sección:		Difusión:
Espacio:		Valor Publicitario:



Nace Macusamba, un nuevo y fresco toque de glamour para la capital tinerfeña

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

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 poner la puntilla a su exitosa carrera fundando un local lleno de exotismo y colorido, con una mezcla perfecta entre un ambiente informal y el más exclusivo vanguardismo, que además, rinde un merecido 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 exitosa empresaria, puede estar orgullosa de haber inspirado un nuevo concepto que sin duda va a revolucionar el mundo del ocio en Santa Cruz de Tenerife: Macusamba, el primer Café Bar & Lounge de la ciudad.

Su filosofía de trabajo consiste en saltarse todas las normas y proponer alternativas divertidas a los convencionalismos del día a día. La primera barrera que se han saltado es la del horario. El cliente de Macusamba podrá disfrutar de sus servicios, de lunes a jueves, desde las 08.00 de la mañana hasta las 01.00 horas de la madrugada ininterrumpidamente; los viernes y sábado amplían su horario hasta las 02.00, ofreciendo música en vivo (saxo, clarinete y flauta); y los domingos, para descansar, cierran a las 00.00 horas. 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. El desayuno es consistente en Macusamba, con una carta de propuestas nacionales e internacionales para comenzar bien el día. 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 diario se añaden, a modo de sugerencia del día, dos nuevos pintxos que van rotando en función de los productos de temporada.

Un atrevido concepto de fast food de lujo llena las mesas del mediodía que con la intención de comer sano y ligero ofrece una carta de 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. Un amplio abanico de platos para los que el maridaje perfecto varía en función de la semana pues en Macusamba la carta de vinos también rota. 3 blancos, 1 rosado, 3 tintos, 1 dulce, 1 cava y 1 champagne es la estructura fija de la carta que semanalmente se llena con las propuestas más innovadoras y atractivas de las diferentes D.O. La idea es, bajo la premisa de que han de ser vinos de calidad demostrada, apostar por las jóvenes bodegas y por las últimas sorpresas en materia vitivinícola que pueden tomarse por botella o por copas.

Y a las 5 de la tarde, antes de merendar, y como mandan los cánones, llega la hora del... champagne. De 17.00 a 19.00 horas, Macusamba viste sus mejores galas para recibir la caída de la tarde con un dúo de lujo, champagne y aperitivos gourmet. Y quienes en fin de semana quieran seguir disfrutando, Macusamba ha preparado para los domingos un brunch en tres versiones, con platos para atrevidos y para clásicos, que pueden disfrutarse desde los 18 a los 35 € por persona.

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 más propio de los bistrot parisinos. Macusamba Café Bar & Lounge está ubicado en pleno centro de Santa Cruz de Tenerife, en las mismas instalaciones que el Hotel Contemporáneo, pero con entrada independiente de éste. (Rambla General Franco, 116. Tel. 922 24.94.92).