



S

Selecta
(SINCE 1997) Magazine

by Anabella Nahem



CANTINA LIMA

“COMIDA PERUANA DE CORAZÓN”

Diego Muñoz

“CONSIDERADO UNO DE LOS MEJORES 50 CHEFS DEL MUNDO.”

A close-up portrait of a man with a full, well-groomed beard and short dark hair. He is looking directly at the camera with a slight, thoughtful expression. He is wearing a white chef's shirt with blue vertical stripes on the sleeves and a blue apron with white vertical stripes. The background is a patterned wallpaper with a repeating floral or geometric motif in shades of red and white.

Diego Muñoz

“Para ser libre hay que tener lo mínimo indispensable”

Diego Muñoz llega a Ciudad de Panamá con su más reciente creación, Cantina Lima, que en los siguientes meses abrirá sus puertas en San Francisco de la mano del grupo Mas Gastronómica.

Diego es un cocinero peruano, embajador de la cultura sudamericana alrededor del mundo, considerado por The New York Times como uno de los Chef nómades a no perder de vista en el 2016 cuando dedicó el año entero a una exploración mundial a través de 20 diferentes

países, cocinas y culturas alrededor de Europa, Oriente Medio, Asia y las Américas, trabajando en colaboraciones culinarias, festivales, ponencias, eventos filantrópicos y gastronómicos que retaron su creatividad culinaria.

Egresado de Le Cordon Bleu Paris, recibió el primer puesto y obteniendo el Grand Diplôme®, evolucionó hacia restaurantes míticos en España como Mugaritz y el Bulli, trabajando con Andoni Luis Aduriz y Ferrán Adrià. Luego hizo de Australia su base, trabajando en diferentes

proyectos gastronómicos, como la apertura de Palazzo Versace en Gold Coast y liderando por 3 años el emblemático restaurante australiano Bilson's, llevándolo nuevamente a lo más alto con la obtención de los 3 Sombreros en el 2011, fue nominado a Chef del Año y Restaurante del Año en el 2011. Después de 15 años, retorna a Lima, para presenciar y ser parte de la herencia cultural y evolución gastronómica de su país. Liderando la mudanza del emblemático Astrid & Gastón a la gran Casa Moreyra, y llevándolo hasta el puesto #14 del mundo y #1 de Latino América en la Lista de los 50 Best Restaurants.

En el pico de su carrera decidió apartarse de Astrid & Gastón, para viajar en busca de inspiración, intercambios gastronómicos y seguir aprendiendo sobre diferentes productos y trabajando con Chefs y equipos en diferentes escenarios.

Como un chef nómada encuentra inspiración en la belleza de lo simple, siempre en conexión con tradiciones locales y paisajes culinarios.

Responsable de muchos proyectos, como la puesta en marcha del primer tren pernoctable de lujo de Sudamérica el Belmond Andean Explorer, elegido el mejor tren del mundo, hasta la Cantina Peruana en Lisboa junto a su amigo y gran cocinero Portugués Jose Avilés. Dos restaurantes en Bodrum - Turquía en sociedad con Edition Hotels, una línea de estilo de vida y lujo sofisticado de Marriott: Brava y Morena. Un proyecto personal en casa, Atman, una vez al mes para 10 invitados, La Vikinga su marca de hamburguesas y ahora a punto de lanzar Cantina Lima para todos nosotros en Ciudad de Panamá.

Cantina Lima busca expresar, con mucha disciplina y humildad, el amor que sienten los peruanos por su gastronomía y todo lo que ella involucra: productos y productores, técnicas, historia, tradición y sobre todo, su gente.

Cantina Lima además de un amplio salón y una bellísima terraza tendrá un Pisco Bar muy interesante, con más de treinta cócteles hechos a base de la bebida nacional del Perú, el Pisco. Contarán con una variedad interesante de este amado aguardiente de uva peruano, encabezada por el gran Pisco Inquebrantable de Pepe Moquillaza. Podrás probar desde el famoso Pisco Sour hasta elaboraciones hechas con frutas panameñas, desde elaboraciones secas hasta refrescantes, si no has probado el Pisco, este será el mejor lugar para disfrutarlo.

La cava no se queda atrás, tienen una variedad muy interesante de vinos tradicionales y los tan populares vinos naturales sudamericanos, que han sido seleccionados a través de múltiples viajes alrededor del Perú, Argentina y Chile.

La comida será, como siempre, la estrella del restaurante, y Diego está preparando una cocina espléndida tanto en equipamiento como en equipo de cocineros, busca disciplina y constancia, porque quiere sorprenderte cada vez que vayas a su Cantina. Diego plantea un menú con una explosión de sabores y una importante variedad de opciones, más de 40 elaboraciones, que irán desde platos marinos como un delicioso ceviche carretillero, pasando por sándwiches típicos de cantina, guisos, anticuchos y platos hechos al wok, será un gran tour por la gastronomía limeña, definitivamente no podemos esperar para poder probarlos. La filosofía de esta cocina se enfoca en el trabajo de un gran insumo, del producto fresco, de la valoración del productor, para que siempre llegue lo mejor a su cocina y a tu mesa.

Este restaurante busca una experiencia 360, con una carta de vinos impresionante, con un bar distinto y sorprendente, con un gran servicio y con una cocina espectacular, en un escenario hermoso en pleno San Francisco. Cantina Lima viene "con las pilas puestas" como dicen ellos, ¿estás listo?.





CANTINA LIMA

DE DIEGO MUÑOZ
"COMIDA PERUANA DE CORAZÓN"

Cantina Lima, la más reciente creación del gran chef peruano, Diego Muñoz, llega a Ciudad de Panamá, al barrio de San Francisco de la mano del grupo Mas Gastronómico, con una propuesta de comida peruana. Este restaurante tiene una propuesta variada, bien maridada por una selección de vinos innovadora y acompañada por un Pisco Bar que romperá esquemas.



ABR 2020

f t @ B/2.95

www.selectamagazine.com.pa