

# es paladar

## Regresa José Andrés a Puerto Rico

**YAIRA SOÉIS ESCUDERO**  
ESPECIAL EL VOCERO

Hace poco menos de un año PALADAR publicó la intención del reconocido chef español José Andrés de establecer un restaurante en Dorado Beach Ritz-Carlton Reserve, en Dorado Puerto Rico. La intención se volvió realidad hace apenas unos

días cuando el mencionado hotel hizo el anuncio oficial. El restaurante está programado para abrir en diciembre de 2012 y será su primer restaurante fuera del territorio continental de Estados Unidos.

Pero el regreso de José Andrés a suelo boricua no es un hecho aislado, más bien es otra meta cumplida, porque en distintas ocasiones

aseguró, a esta que suscribe, que algún día tendría un restaurante en la Isla.

Hace más de dos décadas José Andrés llegó a Puerto Rico a trabajar como jefe de cocina del restaurante La Casona en Santurce. "José llegó por recomendación de un amigo dueño del restaurante Reina de España en El Condado. Llegó con su mente puesta en la realización de un sueño: aprender inglés y moverse a Nueva York. Siempre admiré en él la determinación con que hacía las cosas, a pesar de ser muy joven y un chef con experiencia importante", recuerda Manuel "Manolo" Caamaño, chef y fundador hace 40 años del restaurante La Casona en la avenida Fernández Juncos.

Nos cuenta Caamaño que una de las aportaciones culinarias del chef Andrés en La Casona fue el postre de tarta de manzanas, el mismo que vuelve a estar vigente en el restaurante.

Reconocido como precursor de la cocina de vanguardia española en el mercado de Estados Unidos, José Andrés asegura que el estilo culinario de su primer restaurante en la Isla será una integración de la cultura culinaria puertorriqueña, la española y la nueva cocina americana.

El talento culinario de este chef asturiano, ha sido valorado por decenas de medios de prensa escrita y organizaciones especializadas en gastronomía como James Beard Foundation. Esta última le reconoció con la distinción de "Outstanding Chef of America", durante su ceremonia de premiación celebrada en primavera de este año en la ciudad de Nueva York.

Asimismo, José Andrés—dueño de ThinkFoodGroup—ganó notoriedad cuando ganó el Iron Chef Bobby Flay durante su duelo culinario en Iron Chefs America. Su quehacer culinario incluye los restaurantes Jaleo, Zaytinya, Oyamel, minibar por José Andrés, Bazaar por José Andrés, SLS Hotel en Beverly Hills, China Poblano y é por José Andrés en el The Cosmopolitan de Las Vegas, America Eats Tavern en Washington, DC, y The Bazaar by José Andrés en el SLS Hotel Miami, programado para abrir el primer trimestre de 2012.

Nada, que este extrovertido chef tiene mucho que ofrecer y lo hace con paso firme y de prisa porque según él: "Me gusta hacer cosas distintas y bien hechas, así como mantenerme ocupado en varios proyectos", concluyó diciendo este padre de tres niñas y heredero de la buena mano en la cocina de su padre.



Hace más de dos décadas el chef español llegó a la Isla a trabajar como jefe de cocina del restaurante La Casona y próximamente establecerá su restaurante en el Dorado Beach Ritz-Carlton Reserve.

### NOVEDADES

#### Degustación multisensorial

Héctor Merced, chef del Bistrot y Café Galluzzo en Isla Verde, quiso lanzarse nuevamente a otro reto vinícola. En el pasado, el chef había presentado un interesante maridaje entre distintos tipos de vino con cupcakes de sabores diversos. Esta vez presenta la propuesta de maridaje multisensorial entre vinos de diversas regiones, arte en vivo y música de fondo. Mientras un artista plástico pinta y explica una obra, el público tendrá la oportunidad de degustar varios vinos, al tiempo que disfruta de un fondo musical.

La cita es este próximo viernes 7 de octubre a las 8:00 de la noche en el restaurante Galluzzo Bistrot en Isla Verde. Es importante reservar para participar. Para información puede comunicarse al 787-200-0465.

## Llega Firehouse Subs

La cadena de sándwiches Firehouse Subs abrió en Puerto Rico su primer restaurante en el Centro Comercial Galería Juncos, en el municipio de Juncos. Esta fue fundada en el 1994 en Jacksonville, Florida por los hermanos Chris & Robin Sorensen, dos bomberos profesionales. Actualmente tiene 447 restaurantes alrededor de los Estados Unidos.

Esta cadena de restaurantes es muy reconocida por tener sándwiches hechos de porciones generosas de carnes jugosas, además de una variedad de quesos, salsas exclusivas y diversidad de panes.

En Firehouse los sándwiches se cocinan al vapor, no al microonda, para preservar mejor el sabor de las carnes y los demás ingredientes que los componen.

Entre los sándwiches que podrá degustar están el "Hook & Ladder" hecho de pechuga de pavo ahumado, jamón Virginia Honey y lascas de queso Monterrey Jack; y el "New York Steamer" inspirado en el gusto neoyorkino y que combina Corned Beef Brisket, pastrami y queso Provolone. La cadena de restaurantes cuenta también con servicio delivery y catering para órdenes de 10 ó más personas.

Los próximos restaurantes de Firehouse Subs que abrirán operaciones próximamente estarán localizados en Plaza Las Américas, San Patricio Plaza y Los Prados en Caguas.

Detalles en su portal [www.firehousesubspr.com](http://www.firehousesubspr.com)



Los próximos restaurantes de Firehouse Subs abrirán operaciones en Plaza Las Américas, San Patricio Plaza y Los Prados en Caguas.