

Conoce los beneficios de **la Tarjeta** haciendo clic aquí

Fast MAIL CENTER ¡ME LLEGA!
 • P.O. Boxes • Mini-Carga • Courier

[Haz esta tu página de inicio](#) [Nuestra Redacción](#) [Contacto](#) [Ayuda](#) [Aviso Legal](#)

[Ir](#)

[Buscar](#)

Guatemala, sábado 01 de mayo de 2010

[Portada](#) [País](#) [Economía](#) [Opinión](#) [Deportes](#) [elMundo](#) [Cultura](#) [Ciencia & Tecnología](#) [Investigación](#) [Domingo](#) [Suplementos](#) [Obituario](#)

Gent&Más:

Un lugar “Splendido”

En este nuevo restaurante las verduras que se utilizan en las recetas han sido cultivadas por su propietaria y chef Leslie Stixrud.

Por: *Gabriela Segovia*



Foto:

Splendido es un nuevo restaurante que abrió sus puertas en febrero de este año. Leslie Stixrud, chef y propietaria del lugar, explica que el concepto se caracteriza por ofrecer platillos “con recetas diferentes, porque son de mi propia inspiración”. Por la noche se puede disfrutar de cócteles bajo la tenue luz y música relajada. El local se compone de dos ambientes de modernas líneas decorado con un estilo contemporáneo, sobrio y elegante. En sus paredes se exhiben hermosas piezas de arte que están a la venta.

¿Cómo se inició en el arte culinario?

- La comida ha sido mi fascinación desde que era pequeña. Aprendí a cocinar con mi mamá a la edad de 10 años. Ella es una chef muy preparada estudió en Le Cordon Blue y fue quien me inspiró y me enseñó todos los principios de la cocina.

¿Dónde obtuvo su preparación?

- Estudié dos años en Stradford College, en Washington DC. Cuando regresé trabajé en un par de restaurantes dando asesorías, montando menús y capacitando personal.

¿Quiénes participan en este proyecto gastronómico?

- Esto he podido realizarse por el apoyo que he tenido de mi esposo Álvaro Prado. Él es quien se encarga de toda la parte administrativa y mercadeo de Splendido.

Más en esta sección

- Un lugar “Splendido”
- Verónica Riedel El cine con ojos de mujer
- LOS CINCUENTA AÑOS DE FIONA
- Eduardo Verastegui “Ya entendí que debemos vivir para servir a los demás”.
- Bon Chef Comida gourmet lista para llevar
- Max Leiva: “El mármol de Guatemala es tan bueno como el de Grecia e Italia”
- Una celebración lejos de casa
- Estuardo Cuestas Es Presidente del Consejo Cultural
- Alma y guitarra para hacer conciencia
- La Pastorela de la Paz un mensaje de esperanza e identidad

Más fotos

Recomendaciones del día



Splendido:

Ubicado en la 19 calle 12-78, zona 10. Centro Comercial Paseo Real, local 1.
 Reservaciones al teléfono: 2366-2330

Horario: de lunes a sábado de 12:30 a 15:30 horas y de 19:00 a 22:30 horas.
 *Sólo este sábado 1 de mayo permanecerá cerrado.
 *El domingo 9 estará abierto para celebrar el Día de la Madre, con reservación previa.

La influencia francesa está presente en cada una de sus recetas....
 - Así es. La base es la cocina francesa pero todas son creaciones propias. Las recetas que preparo son de mi inspiración. No tengo ninguna copiada de algún lugar o de algún libro. De hecho, eso es lo que más me ha costado en la cocina, ir haciendo las recetas y que cada una lleve mi toque personal.

Tengo un equipo maravilloso de cocina con gente de mucha experiencia.

Hábleme de los platillos:

- El menú que tenemos es una carta fija pero cada mes sacamos una especialidad de entrada, ensalada, dos platos fuertes y postre. Por ejemplo este mes tenemos un róbalo sobre abanico de espárragos con una salsa holandesa y un toque de "dijon"; un pato con higos deshidratados en una reducción de vino tinto; y de postre una granita de mango.

Me cuentan que las frutas y verduras que utilizan en el restaurante son producidas por ustedes...

- Cuando pensamos en poner el restaurante, sembré los tablones en la hortaliza de la finca. Remolacha, zanahoria, chile pimiento, cebolla, fresas, hierbas, arveja dulce; todo es sembrado allí. Prácticamente las verduras que utilizamos son recién cortadas, sin fertilizantes, regadas con agua potable del nacimiento de la finca. Nosotros las cortamos en la mañana y las traemos al mediodía, un día sí y un día no; eso nos ayuda a que la materia prima sea de óptima calidad.

Imprimir

Enviar nota

Corregir

Facebook

Twitter

Agregar comentario:

| | | |
|--|----------------------|---|
| Nombre y apellido: | <input type="text"/> | <p>Reglas para comentar en el foro</p> <p>Este espacio es para promover el diálogo, compartir, discutir y argumentar sobre el artículo publicado, únicamente.</p> <p>Se prohíben mensajes que contengan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ataques personales, insultos, acusaciones o faltas de respeto • Mensajes incoherentes, sin objeto alguno o comerciales • Mensajes con spam, lenguaje sms o escrito todo en mayúsculas • Mensajes con contenido racista, sexista, o cualquiera que discrimine • Mensajes de contenido pornográfico • Piratería, o mensajes que permitan el uso ilícito de material con derechos de autor <p>Non reservamos el derecho de editar o eliminar cualquier mensaje que no cumpla con las condiciones anteriores. Y de ser necesario bloquear a usuarios.</p> <p>Al participar, acepta las reglas y el aviso legal.</p> |
| Correo: | <input type="text"/> | |
| Título: | <input type="text"/> | |
| Comentario: | <input type="text"/> | |
| <p>Escriba el siguiente código de autenticación, así nos ayuda a bloquear los mensajes automatizados (Spam).</p> | | |
| <input type="button" value="Enviar"/> | | |

Ranking

Más comentado Más leído Más enviado

- No una simple araña, es una viuda negra
- Nineth de villana a heroína
- ¿Será el tiempo de los profesores?
- La Primera Dama rectifica actitud
- ¿Libertad para qué?
- Ojalá que llueva libros
- "No veo cómo hacer frente a mayor endeudamiento"
- Televisión nacional
- Abre Metal Requiem
- Día del desempleo

3 comentarios:

Monica Gonzalez: (2010-05-04 09:10:45 horas)

Realmente un restaurante ESPECTACULAR. la comida es de lujo ... es el lugar perfecto para una reunion de negocios, para una charla con un galan o simplemente una reunion de amigos. Cualquier platillo que pidas sera exquisito .. pero sin duda mi favorito ha sido el Robalo 3 chiles y el pie de higo. mmm DELIS!!! Se los recomiendo vayan ...!!! No se arepentiran. Felicidades Leslie!

juan rosales: (2010-05-03 13:29:12 horas)

Que buena noticia!!.....felicitaciones a Leslie Stixrud y su esposo por ser emprendedores y dar un ejemplo de que en Guatemala es posible prosperar.

Julio Colon: (2010-05-03 05:40:14 horas)

Los felicitó por este excelente proyecto

SUBIR ↗

PRODUCTOS & SERVICIOS:



Boletín



la Tarjeta



Especiales



Widget

SIGUENOS EN:



El Periódico de Guatemala
15 avenida 24-51 zona 13, Guatemala, Guatemala PBX: (502) 2427-2300
Suscripciones: (502) 2427-2323 / 1-801-00-GUATE / suscripciones@elperiodico.com.gt

Marca Registrada © Aldea Global, S.A. (el Periódico)