

PARA COMER CON ESPLENDOR

SPLENDIDO ES UN RESTAURANTE CUYOS PLATILLOS SON DE LA PROPIA INSPIRACION DE SU CHEF, LESLIE STIXRUD.

T. LUIS MOLINA Si está pensando en un lugar tranquilo para tener una cena romántica y original, Splendido es el lugar indicado. Imagine esa cena bajo una luz tenue y música relajada, con un decorado contemporáneo, sobrio y elegante. E imagine un menú que cuenta con recetas úni-

cas que son de la inventiva de la chef.

Los platillos en este restaurante tienen una base de la cocina francesa, pero con toques de otras cocinas. Además, mes a mes, la carta cuenta con entre 8 y 10 recetas nuevas que siempre sorprenden a los comensales.



LESLIE STIXRUD

Siempre le gustó cocinar; fue algo que le inculcó su madre. Cree que para ser un buen chef uno tiene que traer ese don nato. Estudió este arte culinario en Washington y fue cocinera durante seis meses en el capitolio de esa ciudad. Asesoró a varios restaurantes de Guatemala antes de inaugurar Splendido en febrero de este año.

COMIDA FAVORITA: Los frijoles
COMIDA DE UN PAÍS: La francesa

LO MÁS EXTRAÑO QUE HA COMIDO: Oreja de elefante
UN SUEÑO CULINARIO: Tener una cadena de restaurantes Splendido



TUNA MARTINI

Este platillo es sencillamente delicioso. Servido en una copa especial para Martinis, esta entrada se ha vuelto la consentida de los comensales en Splendido. Contiene atún, aguacate, pepino, cebolla morada y un aderezo hecho con aceite de ajonjolí, vinagre y soyas. Va acompañado de plataninas. Es el platillo favorito de la casa y de la chef, ya que cuenta con sus ingredientes preferidos.



Splendido. 19 calle 12-78, zona 10. Centro Comercial Paseo Real, local 1.
Teléfono: 2366-2330.