tour

Una pizca de magia... y champán

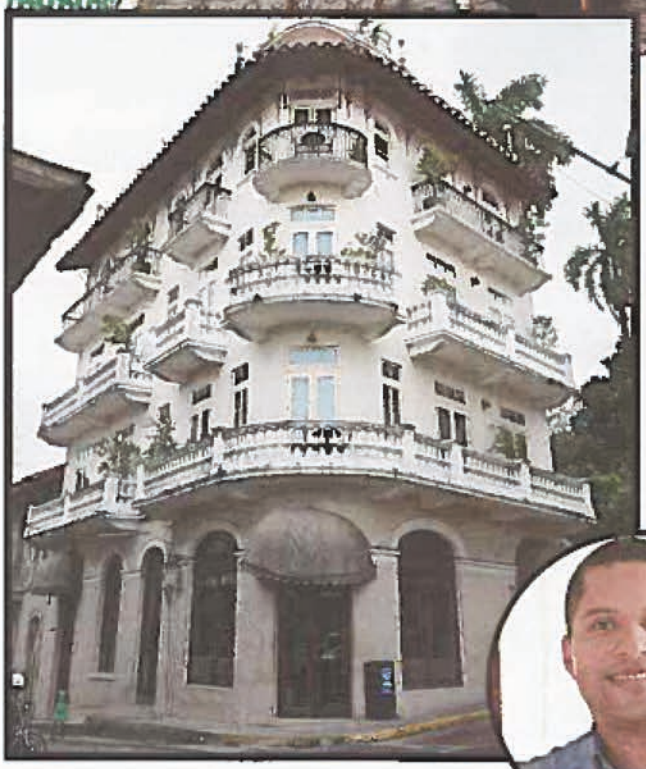
San Valentín al estilo de 1920 en Las Clementinas

Hay citas y citas románticas. Esta diferenciación es el principal objetivo del restaurante del hotel Las Clementinas, ubicado en el Casco Antiguo. Carlos Arenas, jefe del restaurante, asegura que se han cuidado los detalles para que la noche de San Valentín no sea como la de otros fines de semana y la casa cumpla con las expectativas de aquellos que acudan a cenar a este hermoso lugar, que conserva el encanto de la década de 1920.

El restaurante dará de cenar hasta 50 comensales que quieran celebrar el día de los enamorados en un ambiente romántico y con un menú especial ($50 por persona), elaborado para la fecha por la chef Carolina García: Ensalada tricolore, 'Short Ribs' con Malbec y polenta con ají amarillo y maíz asado, y Cheesecake de chocolate blanco con frambuesas podrán degustarse entre las opciones del menú que se ofrecen para escoger entre dos entradas, tres platos fuertes y dos postres, y acompañarlo de una copa de champán Chandon Brut.

Luces tenues con velas, manteles colosados y flores decorarán las mesas del salón y jardín principal, lugares destinados para la velada.

'Cada detalle decorativo que tiene el restaurante se ha pensado para que la gente se sueda transportar a la época en la que fue fundado el edificio por la señora Clementina Herrera", indica Arenas.



Dirección: Av. B con calle 11va, Casco Antiguo.
Horarios de la cena: de 6:30 a 10:30 p.m.
Menú adaptable a personas alérgicas
Capacidad: 50 personas.
Estacionamientos: 'Valet parking' y seguridad
Carta de vinos:
Matua Sauvignon Blanc (Nueva Zelanda), Franciscan Cabernet Sauvignon (Napa) Protos Crianza (España), Albariño Santiago Ruiz (Rias Baixas, España). Entre sus espumantes champán Moet Chandon Brut Imperial y cavas Moet Brut y Codorniú.

Carlos Arenas Espinosa,
Jefe de restaurante.
35 años, panameño.
Estudió Administración de empresas turísticas en la Universidad del Istmo de Panamá.

Texto: Noemí Ruipérez Foto: Alberto Hernández

El patio principal, hoy el jardín, fue hasta 1907 una caballeriza. Luego el solar 'fue vendido por el Gobierno Nacional a Ramón Arias Diez, on la restricción de que fuera estinado a un jardín", que los uales dueños han mantenido, realzando el enfoque verde.

servaciones
ta agotar plazas
28-7613/17;
ervations@
lementinas.com

Los cocteles insignia de la casa son el Black Widow ($7) con vodka, jugo de limón y cerveza Guinness, y Fresco Agave ($7), que lleva jugo de raspadura, un poquito de picante, jugo de naranja y tequila.

La noche estará acompañada de música en vivo por la banda propia del restaurante, "Los Clementinos", que tocará música *jazz* y de antaño en el salón (de 7:30 a 10:30 p.m.).
Como broche final, la coctelería preparada por el *bartender* Edward Espinosa.

Hasta el último detalle *Cookies* de bienvenida para los huéspedes.