



PORTADA

NOTICIAS

CULTURA

DEPORTES

CIENCIA Y TÉCNICA

OPINIÓN

VARIADOS

HISTÓRICOS

SERVICIOS

Usted está en : Variados



La paladar de Herradura

Creado en Martes, 28 Junio 2016 14:29



Escrito por Ana María Sabat González / Foto de Osmay Perez Garcia Visitas: 267





La paladar de Herradura disfruta de prestigio, no solo en la provincia y el país, sino entre clientes extranjeros

El paladar se deleita, disfruta, se vanagloria. No en vano un recién conocido nos dijo: "Tienen que probar los garbanzos fritos, es una opción especial. Nunca los he comido así en otra parte".

Y tenía razón, son muchos los poquitos de un plato para que atraiga al más selecto y exigente



LE PUEDE INTERESAR

- ▶ **Homenaje a Fidel en el Tribunal Provincial**
Popular - 12-07-2016
- ▶ **Ultiman detalles para fiestas populares - 11-07-2016**
- ▶ **Rompieron el hielo - 11-07-2016**
- ▶ **Analizó Pleno del Partido temas cruciales - 11-07-2016**
- ▶ **Facultad de deportes gradúa nuevos licenciados - 09-07-2016**

consumidor. Debe tener una mezcla de buena cocina, pero también de creatividad e imaginación, y por qué no, un poquito de la entrega que los cubanos le ponemos a las cosas cuando hacemos lo que nos gusta y con placer.

El preámbulo de este trabajo es necesario, porque esa fue la impresión que nos llevamos del restaurante Casa Monte. Dicho así, tal vez algunos no sepan a cual nos referimos, pero si aclaramos que se trata de la paladar de Herradura, entonces sí.

Este sitio se ha hecho famoso, y hoy son muchos los pinareños, los oriundos de otros lugares de Cuba y del mundo, que viajan kilómetros solo por volver a probar uno de los cientos de platos, incluidos los jugos, refrescos, cocteles, batidos, arroces, cárnicos, pastas y demás, que se ofrecen en este confortable y atractivo establecimiento. El misterio del éxito está por descubrir...



DESCARGA
GRATIS
NUESTRO BOLETÍN



TRAS EL ÉXITO

Cuando llegamos nos recibió Eivis Cruz Suárez, el alma del lugar. Sin poses, sin falsos alardes, con la naturalidad más grande del mundo nos atendió todo el tiempo.

"Periodista, que sea rapidito porque tengo que salir a hacer unos trámites".

-Ok. No se preocupe.

A pesar del apuro, reinó la calma. En primer lugar nos habló de su esposo Rolando Álvarez Carpio y de su mamá Estela Suárez, y algo quedó claro: constituyen una familia que aporta todo para que el negocio ande bien.

Eivis se alisa un mechón del cabello oscuro, ni siquiera repara en la ropa bien sencilla que lleva puesta- un chort y una camiseta-, no hay poses falsas en ella, no busca arreglarse, ni maquillarse; esta muchacha desborda naturalidad.

Contó cómo comenzó con rentas de habitaciones y servicios gastronómicos, y que después lograron abrir la paladar. En todo momento de la conversación mostró un aprecio especial por sus trabajadores.

¿Cuántos chefs?

"El trabajo lo hacemos entre todos, pero puedes poner que son cinco chefs, que no son graduados de escuela, pero que tenemos -y se incluye- la gracia para cocinar.

"Utilizo mucho mi imaginación, la creatividad, veo muchos programas de televisión sobre cocina, estoy encima del detalle, de lo que quede bueno o malo, mezclando esto con aquello y así hacemos buenas cosas".

La carta está bien cargada

"Son alrededor de 600 platos, en cada especialidad uno de ellos se llama con el nombre de Casa Monte, por ejemplo, en la coctelería un trago tiene este nombre, en las limonadas, pizzas, carnes de cerdo, pollo, pescado, res..."

Eivis ¿cuál es el misterio?, ¿por qué se han ganado el prestigio?, ¿por qué hoy tantas personas los tienen como referencia?

"Creo que en la elaboración y en la presentación de la comida.

"Ninguno de mis trabajadores es profesional, los hemos disciplinado aquí. Les decimos esto no puede ser, es así, no debes poner el pie así o la mano "asao". Eso con la experiencia de la vida y con el tiempo lo hemos aprendido, ya son muchos años. Llevo entre una cosa y otra casi 17".

¿Los clientes?

"Vienen muchos y se repiten, de todos los lugares del mundo. Tenemos una tarjetica que repartimos, y por ahí nos llaman, incluso vino una vez una delegación de americanos e hicieron entrevistas".

Hay precios muy altos...

"También es la cantidad, cobramos caro, pero echamos bastante, tanto, que los usuarios se tienen que llevar por obligación casi siempre un poco de comida. Los batidos los ofertamos en una copa bien grande, así mismo la limonada y lo demás".

Eidis tiene 38 años, su juventud la ha dedicado al trabajo y a hacer las cosas bien. Tiene dos niños, uno de 21 y otro de ocho años.

¿Cómo combinas la vida hogareña con esta labor que te lleva el día entero?

"Es algo serio. La suerte es que mi esposo me ayuda, si no es por él no puedo, además, mi mamá está aquí conmigo. Casa Monte es un asunto familiar en el que cooperamos de conjunto.

"Hubo un artículo en el cual dijeron que nosotros éramos magos por mantener la cantidad de platos y la variedad, en realidad no lo somos, lo que siempre estamos arriba de todo".

¿Tienes alguna persona que les surta la materia prima?

"Qué va, nosotros mismos. Ahora no había nada de ensalada, ¿qué hice? Una alternativa, compré conservas de verduras, tomates... para mezclarlo con lo que tenemos natural, para brindar y lograr variedad".

¿Por qué Casa Monte?

"Bueno, porque esta es mi casa y me gusta mucho el campo".

Una de las chefs

"¡Gordi! ¡Gordi!, Llama a una de las chefs.

Al apodo responde Eneida Gertrudis Ramírez Alfonso. La mujer entró en la habitación en la que conversábamos con cara sonriente y sonrosada, tal vez por el calor de la cocina.

"Nos gusta lo que hacemos, hemos cogido mucha experiencia, lo principal es el amor con el que uno trabaja". Entonces nos habla de las paellas, uno de los platos más difíciles de sacar en tiempo y que ellos han logrado antes de los 45 minutos.

"Así es el colectivo de trabajadores- nos dice Eivis-. Cuando las cosas no funcionan de forma correcta, todo el mundo se pone triste. Esa noche me siento mal yo, porque me gusta lo que hago. Le dedico mi vida a esto.

"Todos los clientes dicen que sigamos así, que no perdamos calidad. Ellos nos preguntan quién hizo algún plato, por ejemplo, ayer mismo tuvo que ir al salón la Gordi".

"Yo había hecho un arroz con camarones y uno con mariscos, pensé que era que me buscaba alguien, pero me querían para felicitarme". Nos dice Eneida, aún presente en la conversación.

Eivis menciona a los integrantes de su colectivo: Eneida, Okany, Yaumara, Cusi, Marbelis, Eladio, Luis, Yadira, Yaya, María Estrella, María, Anita, Juan Miguel, Rosmery, Magalys, Nora, Lisandra...

"Aunque ellas sean las trabajadoras y yo la dueña, nos ponemos a laborar igual. ¡Mira cómo yo estoy!- me invita a ver su vestuario informal y el sudor que cubre su frente-. Si hay muchos pedidos

me quito lo que tengo puesto y me dispongo a trabajar".



Un diseño especial para la ocasión

LOS QUE OPINAN

En el salón, decorado con extrema elegancia y buen gusto, Carlos Pérez, un asiduo cliente, accede a decir su criterio.

"Para mí esta paladar es la mejor de Cuba. Yo aparte de que trabajé 20 años en Turismo, viajo a Estados Unidos, Canadá, Venezuela y visito varios restaurantes en el extranjero, y le digo a usted que en no hay un lugar en nuestro país-para no ser abarcador- que tenga la calidad y variedad de

este. Ahora mismo la carta es impresionante.

"Tienen 28 tipos de espaguetis, por ejemplo, es increíble cómo ellos logran esto y lo hacen bien".

Raúl Prieto, de San Cristóbal, también habló a favor del servicio y de la originalidad con que presentan los pedidos (con adornos de frutas, vegetales y viandas).

"Riquísimo", nos dijo Leandro Vélez, al hablar de una de las ofertas más mencionadas, nombrada Mar y Tierra.

Una búsqueda en internet, nos permitió ver en la red social Facebook criterios positivos acerca de este restaurante. Ellos con tesón, constancia y entrega se los ganaron.

"Y con mucho amor y corazón", concluyó Eivis.



Creatividad, arte y mucho ingenio caracterizan el diseño de cada uno de los platos



Buen servicio, calidad y cantidad de comida..., en fin, platos bien sabrosos

HEADER 📄 🔄

denisbel » 29-06-2016 15:18

este, es uno de os lugares el cual no se puede dejar de ir , solamente , esa comida bien criolla, el degustar por su buena elaboracion y la atencion q brindan, hacen de este lugar, un sitio único, exclusivo, nunca he ido, pero espero visitarlo algun día



denisbel

Escribir un comentario

Normas de uso

- Esta es la opinión de los internautas, no de Guerrillero.cu
- No está permitido verter comentarios contrarios a las leyes cubanas o injuriantes.
- Reservado el derecho a eliminar los comentarios que consideremos fuera de tema.

Nombre

E-mail (requerido)

Sitio web

1000 simbolos

Suscribirse a la notificación de nuevos comentarios



 Refrescar

Enviar

JComments



EMISORAS DE RADIO

[Radio Enciclopedia](#)
[Radio Habana Cuba](#)
[Radio Progreso](#)
[Radio Rebelde](#)
[Radio Reloj](#)
[Radio Cadena Agramonte](#)
[Radio Cadena Habana](#)

[Radio Ciudad Habana](#)
[Tiempo 21](#)
[Radio Metropolitana](#)
[Radio Sancti Spíritus](#)
[CMHW Villa Clara](#)
[CMKC](#)
[Radio Taíno](#)

OTROS SITIOS DE INTERÉS

[Telepinar](#)
[Radio Guamá](#)
[Pinarte](#)
[Joven Club](#)
[Universidad Hnos. Saíz](#)

PRENSA PROVINCIAL

[Adelante](#)
[Escambray](#)
[Girón](#)
[Invasor](#)

[Victoria](#)
[La Demajagua](#)
[Periódico 26](#)
[Sierra Maestra](#)
[Vanguardia](#)

[Venceremos](#)
[5 de Septiembre](#)
[Ahora](#)
[El Artemiseño](#)

PRENSA NACIONAL

[AIN](#)
[Granma](#)
[Juventud Rebelde](#)
[Trabajadores](#)
[Prensa Latina](#)



Guerrillero

PINAR DEL RÍO, CUBA - EDICIÓN DIGITAL

[PORTADA](#) | [NOTICIAS](#) | [CULTURA](#) | [DEPORTES](#) | [CIENCIA Y TÉCNICA](#) | [OPINIÓN](#) | [VARIADOS](#) | [BLOGS](#) | [HISTÓRICOS](#)



La copia de los trabajos es permitida siempre que se cite la fuente.

Director: Ernesto Osorio Roque. | **Subdirectora:** Daima Cardoso Valdés. | **J' de Redacción:** Idalma Menéndez Febles.

Jefa de información: María Isabel Perdigón. | **Diseño y realización:** Osmay Pérez García y Leslie Miguel Morejón