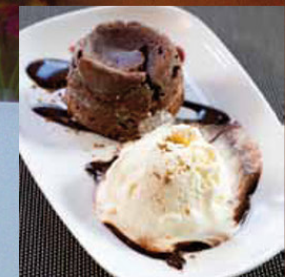




El deleite gastronómico de Europa ubicado en un sólo lugar.



Europa, la gran Europa... quién no desea estar allí para saborear la gastronomía de todo el conglomerado de naciones que habitan esas tierras lejanas al otro lado de nuestro mar tropical, donde cada plato está lleno de cultura, diversidad, historias, leyendas, aromas; hagamos un recorrido imaginario para que la mente se traslade a esos países y así, comenzar a disfrutar de un pequeño "abre boca" con algunos platos característicos que insinuarán con discreción la curiosidad que despierta un local muy especial en los Altos Mirandinos, donde su concepto va mas allá del ámbito gourmet que está rompiendo esquemas y tradiciones en la actualidad.

Nuestro vuelo nos hace llegar a Italia, donde comeremos las mejores pastas preparadas en salsa de tomate de árbol con queso de cabra, luego pasaremos a la pacífica Suiza con su diversidad de fondue y quesos de primera, posteriormente nos iremos a la gran Francia para deleitarnos con el magret de pato o los escargots finas hierbas, y como no mencionar en este brevísimo recorrido a la inmensa España con sus chuletas de cordero.

Si luego de este sencillo viaje te apetece picar, es porque al leer estas líneas has comenzado a tener apetito y muy seguramente eres de paladar exquisito, que valora la buena mesa acompañada de un distinguido vino, por ende, sabes degustar platos poco comunes de conseguir en locales de cocina especializada ubicadas en la Gran Caracas... sin embargo a partir de hoy, vas a conocer la alternativa diferente que llenará todas tus expectativas (por muy exigentes que sean) en calidad, presentación, sabor y sobre todo, precios.

Estamos hablando de *Kirsch*, el restaurant gourmet que trajo a pleno San Antonio de los Altos todo el compendio gastronómico de la lejana Europa para que sea deleitado en un sólo lugar. Conversamos plácidamente con sus dueños y encargados, personajes atentos, alegres, positivos y muy amables que demuestran con sinceridad su preocupación por el negocio, la calidad y atención a cada visitante que llega para disfrutar de los ricos platos que hace la casa. Laura y Carlos nos explicaron en amena conversación y con alto grado de complicidad y profesionalismo, cómo surgió este ambiente tan sutil y único de encontrar en *Kirsch*, donde su espacio acogedor es digno para desarrollar un film europeo...





Km 14 de la carretera Panamericana,
sector Las minas, C.C. Galería
Las Américas, PB., local 7 y 8
San Antonio de los Altos - Edo. Miranda
Rif.: J-31458630-0



CULTUR SIMA

AÑO 1 - COLECCIÓN N° 14

ENCARTE FEBRERO 2011

BÚSCANOS LOS
ÚLTIMOS DÍAS
DE CADA MES EN

Tal Cual CLARO Y RASPAO



**El deleite gastronómico
de Europa ubicado en
un sólo lugar.**

¿Cómo nace el concepto de Kirsch?

(Laura) Siempre por la necesidad de atender la zona de los Altos Mirandinos en el área de los restaurantes, vimos la posibilidad de darle a los habitantes algo diferente de lo que ya existía para el área de alimentos, y viendo qué podíamos hacer, se nos ocurrió la idea de este tipo de restaurant bastante acogedor, donde presentáramos un menú totalmente diferente a otros locales.

Nosotros acompañamos la idea basándonos en el apoyo y beneficio que nos trae el clima de la zona, porque que se presta mucho por el frío, para crear este tipo de ambientes y así realizar platos muy delicados, diferentes, que luego los clientes lo identificaran todo, comida y ambiente, dentro de un sólo lugar... quisimos que relacionaran nuestro ambiente Mirandino con un toque europeo.

¿De dónde proviene este particular nombre, Kirsch?

(Carlos) **Kirsch** es una bebida dulce que se usa para el fondue de queso, se le agrega en su preparación, porque para hacer un verdadero fondue se usa este licor a base de cereza que es conocido como **kirsch**; realmente es un destilado transparente, un aguardiente a base de cereza y por eso se toma como un ingrediente que en teoría debería ser básico en el fondue de queso, porque le echan éste licor; en la parte alpina de Italia le colocan grappa y en todas partes de Europa le echan un toque de licor según la región.

Vemos que tienen en el menú platos muy particulares y apetitosos (provoca saborearlos todos) con gran variedad al estilo suizo. ¿Podemos decir que Kirsch es un pedazo de Suiza en San Antonio de los Altos?

(Carlos) No, Kirsch no es un rincón de Suiza sino de toda Europa en San Antonio de los Altos, porque no todo lo que preparamos es de corte suizo; por ejemplo, tenemos los rissottos, el magret de pato que es francés y el fondue en sus diferentes versiones, que teóricamente se le ha acreditado al país suizo pero realmente todo el mundo se pelea por su autoría y quien escribió la primera receta del fondue, fue un francés.

Entonces la idea fue traer un poco esas partes alpinas de Europa para ofrecerlo acá y así, no limitarnos con el restaurant.

Nuestra idea era tener un lomito, un pato, un pescado, tocar varios platos bien alpinos, europeos y presentarlos a los comensales de la zona. Quien nos visite de cualquier parte del país va a degustar la mejor chuleta de cordero con arroz salvaje, ha sido un éxito, porque el cordero que usamos es de Nueva Zelanda, muy buen producto.

El menú tan rico en alternativas y para aquellos que tiene un paladar exigente... ¿cómo lo concibieron, cómo llegaron a estos conceptos de sabores y aromas en una sola carta?

(Laura) Esto lo hizo Carlos y él se asesoró con chefs que fueron quienes nos plantearon el menú para el restaurant; se escogieron los platos, se hicieron las presentaciones y se hizo el menú inicial, claro, se han variado un poquito pero hemos mantenido algunos platos originales como nuestras diferentes propuestas de fondue y las sopas, siempre adecuándonos al mercado y a la comida gourmet.

(Carlos) Nuestro menú es pequeño y hemos hecho bastante con las ensaladas que han gustado muchísimo, tanto por su calidad como por la cantidad y sobre todo, los precios. Por ejemplo, la ensalada de peras y nueces es exquisita y en lo personal mi preferida es la de langostinos que viene servida en una cama de rúgula fresca con emulsión de parchita aromatizada y aceite de trufa y les digo, ¡que es la mejor del país!. Si hablamos de las sopas, tenemos la de cebolla...

Damos fe de que la sopa de cebolla de Kirsch, para nuestro gusto, es la mejor que hemos tomado, sólo recomendamos la de ustedes y la que preparan en un restaurant en El Ávila.

(Carlos) ¡Gracias!... es una sopa que sale mucho y está preparada como originalmente se concibió, por ello su sabor tan particular, además que la cantidad de queso y pan totalmente tostado en proporciones correctas le da ese gusto tan sabroso al paladar que no desagrada en su textura, no se vuelve chiclosa. También tenemos las cremas de ajo porro, champiñón... realmente lo que coloquemos buscamos que sea bueno, de calidad y el plato que vemos no tiene la aceptación del cliente, lo reemplazamos enseguida. Hay crepes, otra alternativa para degustar muy bien preparadas por nuestros Chefs.



Cuéntennos del personal, los Chefs, observamos el esmero de ellos en la atención al cliente.

(Laura) Ahorita tenemos tres Chefs en la cocina, muchachos bien preparados, muy responsables, venezolanos y con experiencia en el área y uno de ellos se inició con nosotros cuando fundamos el local, los otros dos se han integrado y la unión de ellos en la cocina han hecho de **Kirsch** con sus platos, algo muy diferente en San Antonio de los Altos, porque con cada presentación que elaboran aunque son los mismos del menú, cada quien le da su toque personal.

(Carlos) Las chicas que atienden a nuestros clientes, son personas que saben lo importante que es brindar una buena atención a cada comensal, por eso ellas se preocupan en hacer sentir bien a cada uno de ellos y nos acompañan en dar el excelente servicio que tanto nos esmeramos; nosotros estamos alternándonos con los encargados principales para vigilar esa importantísima atención personalizada que es lo que nos ha hecho ser muy diferentes con respecto a otros restaurantes de la zona.

¿Qué le ofrece Kirsch de forma diferente al público, aparte de ser un local gourmet... qué se puede descubrir en un ambiente tan acogedor?

(Laura) Este año estamos tratando de iniciarnos con otras actividades, como las catas de vino; ya hicimos una cata para damas en el mes de Enero y tal vez la próxima sea para finales de éste mes. La cata de vino se ideó sólo para mujeres porque quisimos crear en nuestro ambiente, la reunión de damas que compartieran su tiempo de una forma diferente, lleno de compañerismo, exquisitas, buen gusto y todo rodeado en un ambiente de altura.

Se degustaron platos, se hizo un maridaje de algunos de ellos acompañados de vinos realmente muy buenos, gracias a una casa especializada que nos está apoyando y trae la mejor selección de sus productos, además de que vienen con su Melier... es un momento muy ameno y grato para compartir. También queremos aprovechar nuestro concepto **Kirsch** para desarrollar y apoyar la unión del arte y la comida, donde nuestro local pueda darse un tiempo de exposiciones para presentar las obras de los artistas plásticos mientras se vaya degustando el vino o el plato que se seleccione, porque el restaurant está pensado no sólo para comer sino, para recrearse mas allá del paladar.

La otra idea que estamos implementado es el invitar a cantantes de la zona en ese estilo light, bohemio, con música que se adapte a nuestro concepto como por ejemplo, el escuchar una buena ronda de tangos... son muchas las sorpresas que tendremos este año para apoyar los talentos artísticos locales y nacionales también, así que esperamos que grandes artistas nos visiten.

(Carlos) A parte de la comida, es ofrecerle al cliente algo más... un buen rato acompañado de platos de primera, diferentes en su preparación y presentación, con atención personalizada; buscamos que el cliente en el ratico que pase, sea realmente inolvidable para él y como les explicó Laura, se está incorporando la cata de vinos que junto a la presentación de músicos ha dado muy buenos resultados.

Tenemos 2 días a la semana de música: **los jueves de 8:00p.m a 9:00p.m** se puede disfrutar de muy buenas piezas tocadas magistralmente por un talento que junto a su Acordeón hacen que la gente se sienta un poco en cualquier lugar de Italia... y **los días viernes** presentamos a un profesional que toca el Saxo excelentemente así que, se place al oído con este instrumento sonoro de **8:00p.m a 9:00p.m**. Ambas alterna-

tivas musicales sólo se presentan los jueves y viernes en ese horario y la idea es ir incorporando varias opciones para convertir a nuestro local en un sitio bien distinto a otros.

¿Han pensado desarrollar el concepto Kirsch mas allá del restaurant?

(Carlos) En algún momento pensamos hacerlo al ofrecer nuestros propios panes para la venta pero, entre una cosa y otra, se van dejando pasar... pero lo retomaremos este año, que es ofrecer algo más, de hecho lo hicimos con los grossinis que la gente compraba y gustaba muchísimo.

¿Cuánto tiempo tienen en el área de las comidas, cómo llegaron a esto?... porque no es nada fácil manejar este tipo de negocio y mas hoy, que hay tanta competencia.

(Laura) Realmente es Carlos quien hizo el concepto y lo desarrolló, porque él desde los 16 años trabaja en el área de comidas y siempre tuvo la idea e inquietud de tener algo propio, así que él es el creador de toda esta magia llamada **Kirsch**. Mi especialidad es en el área administrativa, soy contador público y como su esposa lo apoyo... somos una alianza, compañeros y estrategias de este sueño de pareja, donde nos complementamos para tener el éxito que tanto hemos trabajado y que hoy, San Antonio de los Altos, nos retribuye con reconocimiento al referirnos como los mejores en el sector.

(Carlos) Siempre trabajé en negocios relacionados con comida, hice un curso básico de Chef y tomé experiencia con el tiempo, sin embargo sólo puedo decirte que desde siempre mi pasión ha sido la cocina y hoy hice mi sueño realidad junto al apoyo de mi esposa. Cuando hay pasión en la actividad o el trabajo que a uno le guste, pienso que es un éxito garantizado y allí esta parte de nuestro secreto.

Visítanos Bienvenidos
www.puertaalcielo.com.ve
 Virgen del Valle - Isla de Margarita - Venezuela

CULTURÍSIMA
 MÁS QUE UN SUPLEMENTO...

Departamento Legal: Dra. Norka Rodríguez.
 Dra. María Luisa González.
Depósito Legal: pp200602DC2270
ISSN: 1856-5727
Impresión y distribución: La Mosca Analfabeta, C.A.
Tiraje: 22.000 a 25.000
 Año 1 - Colección N° 14

Producto de Brain Storm Publicidad, C.A.
 Rif: J - 31028130 - 0
 Teléfonos: 580212: 762.69.04 / 816.03.46
 Caracas - Distrito Capital. Email: revistaculturisima@gmail.com
www.culturisima.com.ve / Twitter: @culturisima2000

Se prohíbe la reproducción total o parcial de los textos publicados en este suplemento mensual. Los editores y Brain Storm Publicidad, C.A. no se hacen responsables por las opiniones, comentarios, escritos y/o similares hechos por sus colaboradores directos e indirectos, así como por todos aquellos ciudadanos que deseen participar en la producción del contenido de Culturísima.

¿Cuál es la estrategia de Kirsch para ofrecer buenos precios a pesar de la inflación y mantener la calidad de sus productos?.

(Laura) Eso está muy difícil en esta época. El motivo principal de nosotros no es únicamente lucrarnos sino darle atención y verdadera calidad de servicio y producto al público. Nuestros precios son bastantes solidarios para una comida gourmet, porque nos interesa conservar el volumen de ventas para mantenernos en el mercado; no nos interesa tener platos costosos porque la idea es que las personas vengan, disfruten, degusten, prueben y se sientan a gusto... buscamos que la gente siempre esté presente en **Kirsch**, ya que son los principales actores y la vida del local.

(Carlos) La idea de **Kirsch** era materializar una opción sabrosa, rica a San Antonio de los Altos por el menú diferente a lo que hay, buscamos marcar la diferencia y eso hemos hecho, hemos logrado la meta. Ha habido una evolución en estos últimos meses de **Kirsch**, tenemos buen personal, cocineros y sólo nos toca esperar que la gente pruebe una vez y luego, vuelvan a venir para quedarse como clientes fijos, que es lo que siempre pasa.

Venezuela ha sido un país que en su tiempo estaba en el puesto número uno de gastronomía y por los cambios que hemos tenido de un tiempo para acá, pasamos a segundas posiciones. ¿Hacia donde creen que va el sistema gourmet nacional?.

(Laura) A veces hay cosas que se escapan de las manos pero siempre el objetivo es la calidad de los productos y el servicio. Ahorita estamos en una coyuntura donde es difícil mantener la calidad y darle al cliente siempre el mismo producto. Yo pienso, muy personalmente, que debemos hacer como en otros países, donde la parte gastronómica ha evolucionado, como por ejemplo, el Perú. Ellos trabajan con sus productos

e importan lo mínimo, en el área del sushi el arroz lo trabajan ellos, lo almidonan y los pescados que utilizan son los nacionales, algunos son importados por razones obvias pero lo demás es producto 100% peruano.

Pienso que es la fusión de la comida y los recursos que hay, la clave para responder hacia dónde vamos y Venezuela tiene que adaptarse a eso, a las fusiones, porque si te vas (por decir) a un plato alemán donde no hay los ingredientes, resulta que no lo puedes elaborar y la idea es presentar opciones, así que tienes que ser muy creativo, cambiar la receta por fusión sin variar su parte original y agregarle otras cosas, las que lo hagan original por el tema país.

Por eso pienso que nosotros vamos a eso, a seguir desarrollando platos estilo gourmet pero sustituyendo poco a poco esos productos importados por nacionales y así, hacer la fusión para tener una gran cocina con los productos nacionales que tenemos, porque realmente son muy versátiles y óptimos.

(Carlos) Yo creo que acá se sigue comiendo muy, muy bien... es cierto, Perú ha evolucionado muchísimo pero yo siento que aquí nuestro paladar es tan amplio que todo lo que nos coloquen, ¡lo probamos!; aquí hay muy buenos talentos, muy buenos cocineros y creo que sí se sigue trabajando así, seguiremos evolucionando aunque las cosas se tranquen por el tema de las compras.

Muchas veces no consigues las cosas y aquí en Venezuela tenemos muchos productos muy buenos, nacionales, pero no tenemos quienes lo traigan hasta acá, allí el problema... hay pocas granjas de cordero y sin embargo, ya hay personas trabajando con ovejos de fuera, están levantándolos para darnos a nosotros los dueños de los locales la posibilidad de ofrecer al cliente final un buen rack de cordero y no quedarse sólo en la chuleta de porción pequeña. Yo creo que aquí hay aún potencial que saldrá con creatividad para abrirnos otros espacios.

Presenta este AVISO y disfruta de 1 exquisita COPA DE VINO por parte de la casa

Kirsch restaurant

Nuestro Menú

ENTRADAS
Ensalada de Peras y Nueces
 Mezclum en cesta de pan con nueces tostadas y queso azul.
Escargots finas hiervas

PRINCIPALES
Fondue Mixto
 Fondue de Pollo y lomito acompañado de deliciosas salsas

Rissotto de Langostinos y camarones

Lomito Grill
 Servido con rostí de papa, chutney de mango y jengibre y reducción de vino tinto.

POSTRES
Fondant de Chocolate
Crepe de Nutella

Km 14 de la carretera Panamericana, sector Las Minas, C.C. Galería Las Américas, P.B., Local 7 y 8 San Antonio de los Altos - Edo. Miranda
 Tlf.: (0212) 372.7625 - Rif.: J-29635901-6

