

EDICIÓN DE MARZO 2007

SIGLO

EL PASO, TEXAS

HISPANO

SALUD • ESTILO DE VIDA



De sencillo a

Sensacional





Mesa Street Grill

La fabulosa historia de una
cocina y ambiente inigualables

Por: Marcelo Fabián Palermo

Un ambiente
recetas secretas y
cocina especial derivaron
en un sitio destacado de la
gastronomía local.

Annette Means llegó al negocio de la gastronomía casi por accidente. "Mi marido me inculcó mucho de lo que hoy amo en referencia a la cocina. Tenemos antecedentes familiares y sabores, sumados a momentos únicos de la vida y las inigualables experiencias, que han derivado en lo que hoy hacemos", cuenta.

Bill Means, su marido, y ella, crecieron en ambientes de entrañables costumbres irlandesas que fueron determinantes en sus vidas. Ambos son avezados viajeros y en cada sector del mundo que han visitado, han colectado experiencias que hicieron —y hacen— de Mesa Street Grill un espacio ideal para probar lo que otras personas prueban en puntos gastronómicos destacados del planeta.

Con gracia única y un encanto típico de aquellas personas que han sabido volar alto para cumplir sus sueños, Annette recorre cada sector de Mesa Street Bar and Grill, su sueño y proyecto hecho realidad, aquel que comparte con su marido Bill y su hijo Aaron Means, disfrutando de cada sonrisa y gesto de aprobación recibido por la importante clientela.

Aaron es diestro en el manejo de la barra, muy bien dispuesta y al mejor estilo del clásico "Green Bar" irlandés, que funciona con pericia y a tiempo para satisfacer las demandas de cada cliente. Él sabe de conversaciones diversas con esos amigos que llegan a quitarse el estrés y se convierten en habituales de la casa, un lugar distinguido como tan solo unos pocos sitios pueden serlo.

Pero el lugar es mucho más que la barra. "Todos los días, a la hora de la comida, estamos llenos. El restaurante estuvo completamente ocupado para el Día de San Valentín también y seguimos recibiendo gente que busca en nosotros el sitio ideal para su eventos o reuniones de amigos, familiares o laborales", comenta Aaron.

Un secreto que se comparte...

La cocina y mesa familiar fueron siempre un lugar de entrañables momentos. Este concepto es el que motiva a Annette cada día para servir a su clientela con esos "secretos que se cono-



Robert "Bobby" Dubeansky:
"Deleite al paladar.
Una de esas ensaladas
inmejorables"

cen", tal como los llama. Se trata de la dedicación casera por la comida, por cada sazón y detalle del ambiente que es lo que marca la diferencia. "Sólo utilizamos elementos frescos, que es lo que debe destacarse en cada cocina genuina. No manejamos condimentos ni elementos congelados, todo es del momento", destaca.

"Aceites de canola, soja, oliva extra virgen y demás aderezos se utilizan para que lo que llegue a la mesa sea algo que se ha preparado en el momento, sin conservantes ni nada que pueda corromper un poco el sabor del platillo.

"Ese sabor que alguna vez probamos en la tierra de nuestras familias, allá en Irlanda, el ambiente que conocimos, y lo que hemos visto en otras partes del mundo también nos hace renovarnos todo el tiempo. A su vez, la esencia de nuestra ciudad, El Paso, tiene algo único que se conjuga perfectamente con lo que queremos ofrecer", destaca Annette.

Julio Mendoza, chef de Mesa Street Grill, despunta el vicio de cocinar platillos de elite para todo aquel que se apresta a deleitarse en las instalaciones del lugar.

Sus Ensaladas de Avocado con Toronja, especialmente terminada con una salsa francesa clásica, diferente a la regular que lleva un toque especial, "el secreto que no se puede develar", tal como lo dice Annette, la imponente porción de Costillas y Carne con Hueso al estilo Chicago, o el Atún Sashimi, para mencionar apenas parte del variado menú, se asoman de la cocina con la textura y presentación de verdaderas obras de arte.

"Resulta que, por medio de amistades, mi suegra obtuvo la receta de un chef de la afamada escuela de cocina Cordón Bleu allá por 1945. Esa receta se convertiría, con los años, en lo que hoy es nuestra Salsa Francesa", cuenta Annette.

Ciertamente, el sabor y la textura de esta salsa la ubica en otro contexto. Va un paso más allá de la regularmente conocida; esta salsa hace que el comensal quiera untar tanto trozos de pan, como tortilla y, algo recomendado fundamentalmente por el autor de estas líneas, hacer el famoso "dipping" (untar) en la Salsa Francesa Mesa Street Grill con pavo o pollo.

Un Salmón Especial...

Destacado de la Cocina Mesa Street Grill, el platillo "Mandy's Favorite Salmon" nació en un viaje que Annette y Bill Means hicieron a Alaska, donde pescaron y probaron "un salmón asado cuyo gusto era celestial", recuerda Annette. "Eso demuestra la importancia de que la comida sea fresca y del momento. Hay que conseguir que los ingredientes no sean congelados para que el platillo no pierda sabor ni fuerza", explica. ¿El resultado de esta aventura pesquera de los Means?, el muy requerido "Mandy's Favorite Salmon". Mandy es, justamente, el nombre de la persona que más reclamaba este platillo, y en honor a ella fue nombrado.

Steak Soup: un clásico renovado...

"Se trata del famoso Caldo de Bistec que aquí en El Paso solía servir el ya desaparecido restaurante Iron Tender. Nosotros decidimos retomar esa clásica receta y darle un toque especial (otro delicioso secreto de familia) que lo revivió y puso en la preferencia de nuestros clientes", explica Annette. "Decidimos tomar la antorcha de este delicioso platillo americano que tanto tiene del resto del mundo. ¡No era justo privar a la gente de El Paso de semejante delicia!", agrega entusiasmada.

La carne y demás ingredientes, se cortan y preparan en casa...

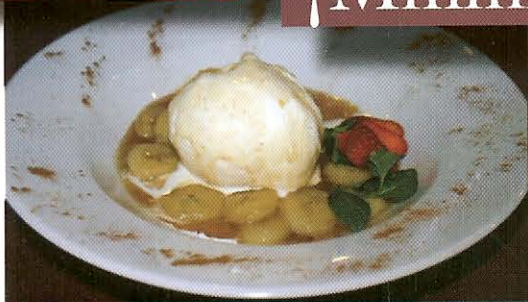
La presencia del Coctail de Costillas de Carne, aperitivo que a quienes comparten la misma mesa, a veces les cuesta compartir (¡vamos, a no engañarse que esto suele suceder con un platillo tentador por demás!) tiene origen en el delicado cuidado que se le da a los ingredientes en la cocina. El chef Julio Mendoza y su gente se encargan de que cada cual sea tratado delicadamente. "Los cortes de carne los preparamos nosotros al igual que cada cosa. El bistec y los nachos suelen hacer las delicias de nuestros comensales", dice Annette (mientras tanto, quien escribe se une a la sonrisa cómplice de ella, pues ya ha experimentado los sabores de tales "Steak Nachos").

Justin Cates:

"Aquí tan solo puedo verter
una expresión muy
sincera:
¡Mmmmh!"

La receta de la abuela...

La Salsa Francesa (French Dressing) de Mesa Street Grill tiene origen en el último año de la Segunda Guerra Mundial...



Postre hecho en la mesa...

Comenta el chef Julio Mendoza que el postre "Banana Foster Cinnamon" se hace en frente del cliente. "Se le da la intensidad y el sabor que quien lo seleccione luego probará", dice. La invitación es demasiado tentadora como para rechazarla...

Menú variado, de acuerdo al clima...

"Así como presentamos platillos de osobuco (delicioso hueso con carne) en invierno, en verano variamos para que quien nos visita disfrute de platillos de estación", comenta Annette.

Vino fino y cena... ¡A vivir la experiencial!

Hay razones por las cuales Mesa Street Grill ha sido merecedor de 3 premios por la calidad de sus vinos (Wine Awards, otorgados por Wine Spectator y Wine Enthusiast). La mejor de tales razones es la Dinning Experience (Cenas especiales con vinos adecuados). Ellos celebran 6 eventos de vinos al año, comenzando generalmente cuando las temperaturas son más agradables (es decir por estas fechas, con la llegada de la primavera y el

humidificador le da un toque especial en los cálidos días de verano. También contamos con música en vivo, por lo general de un estilo jazz fusión", señala Aaron Means.

La aventura del menú. Un paseo por las delicias de Mesa Street Bar & Grill

Ya están las fotos listas. Los platillos que ilustran esta nota piden a gritos ser probados y los encargados de hacerlo son parte principal del equipo de "Siglo Hispano", un servidor incluido. A continuación, la crítica de acuerdo al paladar de Jennifer Sánchez, Justin Cates, Robert "Bobby" Dubeansky y quien escribe, Marcelo F. Palermo.

1) 20 oz. Chicago Style Bone in Rib Eye.

Jennifer Sánchez: "Grande, jugoso...todo lo que quieres en un bistec, ahí lo tienes".

Justin Cates: "Wow. Esto es un bistec. No sé si seguir viéndolo o comérmelo" (¡sí, finalmente se lo comió!).

Jennifer Sánchez:
"Grande, jugoso...
todo lo que quieres
en un bistec, ahí lo tienes".

Robert "Bobby" Dubeansky: "Probé exactamente lo que pensé que iba a probar cuando vi la presentación del plato. ¡Esto es carne!

Marcelo F. Palermo: "Saludable y sustancioso. El balance con trozos de papas asadas y espárgagos es inmejorable".

2) Citrus Marmalade Glazed Salmon.

Jennifer Sánchez: "Delicioso. La salsa de mermelada marca la diferencia. Se deshace en la boca justo a tiempo".

Justin Cates: "Suave y sustancioso. Gran balance".

Robert "Bobby" Dubeansky: "Salmón para paladares exigentes".

Marcelo F. Palermo: "Una experiencia suave y deliciosamente agrídulce para el paladar".

3) Seared Tuna Sashimi.

Jennifer Sánchez: "Muy suave y gustoso al paladar".

Justin Cates: "Se destaca el gran sabor del atún con la salsa".

Robert "Bobby" Dubeansky: "No se puede llevar al atún a un punto de sabor mucho más elevado que éste". Marcelo F. Palermo: "Gran

Marcelo F. Palermo:
"Gran balance...
¡El paladar, más que
agradecido!"

balance. La salsa, levemente picante y la soberbia textura se posan con eximia calidad sobre el atún. ¡El paladar, más que agradecido!

4) Sake Tuna Tartar.

Jennifer Sánchez: "Crocante y exquisito. Gran combinación de tostadas y atún".

Justin Cates: "Interesante aperitivo. Atractivo visualmente y por su sabor".

Robert "Bobby" Dubeansky: "¡Gustoso, me llevo la sobras!".

Marcelo F. Palermo: "La combinación de texturas crocantes se asocia bien al sabor".

5) Avocado Grapefruit Salad.

Jennifer Sánchez: "Fresca y muy rica. Excelente combinación".

Justin Cates: "Gran combinación. La Salsa Francesa se asocia muy bien a los demás ingredientes".

Robert "Bobby" Dubeansky: "Deleite al paladar. Una de esas ensaladas inmejorables".

Marcelo F. Palermo: "Perfecto balance agrídulce. El misterio de la Salsa Francesa se devela en el paladar. ¿El resultado? ¡Una gran combinación!".

Postres:

1) Decadent Caramel Brownie Alamo

2) Banana Foster Cinnamon.

Jennifer Sánchez: "Uno destaca por ser dulce-mente rico y el otro por ese sabroso toque de canela combinado con el plátano. El Bananna Foster es uno de mis favoritos".

Justin Cates: "Aquí tan solo puedo verter una expresión muy sincera: ¡Mmmh!".

Robert "Bobby" Dubeansky: "¡Si me alcanzara el apetito, siempre pediría los dos!".

Marcelo F. Palermo: "Sobre el primero, ¡qué balance! Es dulce pero no empalaga. El segundo es una fiesta. Plátanos, canela, licores y cremas heladas combinados con clase".



verano). Se trata de cenas en las cuales se ofrece un menú destacado con el vino adecuado para acompañar la comida. "Todo está coordinado de manera tal que quienes tienen esta experiencia gastronómica con nosotros se liberan por completo del estrés y las preocupaciones y aprenden a combinar recetas con vinos ideales. Esa es nuestra idea principal", remarca Annette Otra cosa destacada es que Mesa Street... está asociado con El Paso Towing Company, que, en caso de ser requerido por algún cliente... ¡lo llevará hasta su casa si es que este siente que ha tomado poco más que suficiente!. ¿Qué más agregar?.

Patio ambientado, música ideal...

El patio del restaurante-bar cuenta con un sistema de ambientación que, de acuerdo al clima, se refresca o entibia. "Además, un sistema