



Placeres aló
{Gourmet}

PIZZA 'MADE IN' COLOMBIA ¡UN MIX DE SENSACIONES!

Todas amamos la pizza y cada vez son más las recetas que hipnotizan nuestros paladares con nuevos sabores. En Mr. Romano, en Bogotá, descubrirás nuevas recetas con ingredientes producidos en Colombia... Lunga vita alla pizza!

POR RICHARD MORENO CASTAÑEDA **PRODUCCIÓN** LAURA MORENO **FOTOS** WHITE STUDIOS



Cambiar las cocinas de estrellas Michelin por una propia, esa fue la decisión que tomaron Víctor Guerra y Andrea Pardo para empezar un sueño común llamado Mr. Romano. Luego de formarse en la mejor escuela gastronómica del mundo, el Culinary Institute of America en Nueva York, la pareja acumuló sus experiencias en varios restaurantes de primer nivel

Placeres aló

{Gourmet}

➤ tipo de experiencia de comida rápida, pero enfocada en el diseño y la atención.

PARA LOS AMANTES DE NUEVOS SABORES

Si las pizzas de Mr. Romano han tenido gran aceptación por parte del público bogotano, los postres no se quedan atrás. El plato final se divide en dos: una crema de limón mandarina con panela, fruta de temporada, queso ricotta

de búfala, azúcar pulverizada y tomillo; la otra es un budino de café con chocolate, crema de búfala por encima, aceite de oliva y sal marina gruesa, ambas, exquisitas sensaciones para redondear una gran experiencia de sabores. Todo, al final, puede acompañarse con una de las cervezas artesanales 'Mr. Romano', fabricadas exclusivamente para el restaurante.

TRABAJO CON INSUMOS COLOMBIANOS

Todos los ingredientes que componen los platos, a excepción de los tomates, son producidos en el país, desde el cer-

do, hasta la fruta y el queso de búfala. Todos son adquiridos a empresarios colombianos luego de un proceso de selección, perfeccionamiento y trabajo mutuo. "Hemos ido a las fábricas, a los municipios, a hablar con cada uno de los proveedores, y eso ha hecho que la relación se consolide, pues, por ejemplo, en cada una de nuestras cartas hay un párrafo dedicado a nuestros proveedores dándoles las gracias. Nosotros siempre hablamos de ellos, porque nos gusta que se les reconozca y también les vaya bien", concluye Víctor. ★



↳ Pizza Marte 24

Queso mozzarella de vaca, porchetta, escarola, aceite de oliva extra virgen y limón y pesto de albahaca.

EN REDES

@mrromanobog

← Pizza Quirino

Queso mozzarella de vaca, salami de cerdo toscano, guanciale, ajo, cebolla roja, mejorana y miel de tomillo.

en Estados Unidos, como el Per Se, Eleven Madison Park, The French Laundry y Saison, todos tres estrellas Michelin.

La evolución de la gastronomía en Bogotá y la posibilidad de ofrecer una pizza única en la ciudad los motivó a traer su conocimiento y convertir un producto tan tradicional en una experiencia de sensaciones y sabores para los paladares más exigentes, a un precio asequible. "Luego de hacer un recorrido por los restaurantes de la ciudad, nos dimos cuenta de que había mucho por hacer, tanto en el área de cocina, que es la especialidad de Víctor, como en la parte del servicio al cliente, en donde se enfoca mi experiencia adquirida hace varios años en Estados Unidos



Andrea Pardo y **Víctor Guerra** son el corazón y las mentes creativas de un lugar donde la pizza se reinventa con ingredientes únicos.



en restaurantes con estrellas Michelin", indica Andrea Pardo.

¡NUEVAS SENSACIONES!

El sello de Mr. Romano es hacer sabores diferentes, únicos y especiales para ofrecerles a los clientes nuevas experiencias gastronómicas con un producto común. Para esto, Víctor y Andrea se han aliado con proveedores con los que trabajan de la mano para obtener insumos exclusivos para el restaurante: "La gente que viene a comer a Mr. Romano sale feliz. Muchos clientes nos han dicho que es la mejor pizza que han probado en la vida, hay comentarios que nos dejan en redes sociales y pensamos: 'De verdad estamos haciendo las cosas bien'", dice Andrea, quien advierte que no es porque sea su negocio, sino porque saben que cuentan con un producto diferente. Y es que, además, esta dupla de emprendedores le imprimieron a su negocio un concepto muy utilizado en Estados Unidos, el 'fast fine', que es un ➤

↓ Pizza Musa

Pizza con crema de limón mandarina y panela, fruta de temporada, queso ricotta de búfala, tomillo y azúcar pulverizada.