

RESTAURANTE BAR COSTA HERMOSA

Escrito por Guillermo Marin

Jueves, 06 de Octubre de 2011 17:17 - Actualizado Martes, 29 de Abril de 2014 11:07



Uno de los atractivos más interesantes de La Costa Oaxaqueña es que se ha mantenido “natural” y por ello, se encuentra lejos de los grandes consorcios turísticos internacionales.

La Costa Oaxaqueña en general, pero Puerto Escondido en lo particular, le ofrece al visitante la oportunidad, no solo de conocer playas naturales, contacto con la naturaleza y especies marinas y terrestres, sino lo que resulta fundamental, el turista recibe un trato humano y no corporativo e impersonal que brindan las cadenas transnacionales.



En efecto, en “La Costa Oaxaqueña es el paraíso escondido de México”, porque usted es atendido personalmente por los propietarios de los servicios turísticos, en general, gente nativa de la región que mantiene esa dimensión humana en base a su cultura; elemento que se ha perdido –por desgracia-, en los centros turísticos internacionales.

RESTAURANTE BAR COSTA HERMOSA

Escrito por Guillermo Marin

Jueves, 06 de Octubre de 2011 17:17 - Actualizado Martes, 29 de Abril de 2014 11:07



Y para el caso de la gastronomía, “La Costa Oaxaqueña” es un paraíso escondido, porque es heredera de la milenaria tradición culinaria de las 16 culturas originarias del Estado de Oaxaca y además enriquecida por el aporte de la cultura europea y africana. Comer entonces en “La Costa Oaxaqueña” es entrar a un universo de sabores, olores, texturas, sustentados en antiguas recetas de los Viejos Abuelos y de las maravillosas mezclas que se han dado con los productos del mar.

Aquí en Oaxaca entrevista a un joven emprendedor dedicado en cuerpo, alma y familia, a hacer de la alimentación del turista una aventura deliciosa y gratificante frente al mar.



RESTAURANTE BAR COSTA HERMOSA

Escrito por Guillermo Marin

Jueves, 06 de Octubre de 2011 17:17 - Actualizado Martes, 29 de Abril de 2014 11:07

Mi nombre es Nivardo Silva López, nací en Los Bajos de Chila, mi familia es numerosa, tengo diez hermanos, mi papá es campesino y pescador. Cuando era niño, vendía pescado, gelatinas y tamales que hacían mi mamá y mi tía.

El pescado lo traía mi papá. Mi adolescencia la pasé entre la secundaria y el campo allá en Chila, después me vine a estudiar turismo al CONALEP a Puerto Escondido. Mi esposa se llama Agustina Cruz y tengo cinco hijos.



Yo empecé a trabajar lavando platos en un restaurante, aquí en Puerto Escondido, después estuve de barman. Posteriormente salí a ayudar a los meseros, después fui mesero y poco a poco fui escalando en las responsabilidades hasta llegar a ser encargado y capitán de meseros.

En este recorrido aprendí de la cocina, del bar, del servicio y atención al cliente. He tomado

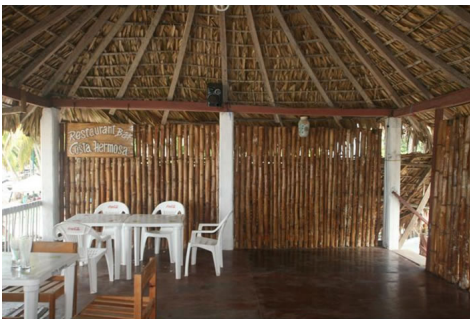
RESTAURANTE BAR COSTA HERMOSA

Escrito por Guillermo Marin

Jueves, 06 de Octubre de 2011 17:17 - Actualizado Martes, 29 de Abril de 2014 11:07

cursos de capacitación de manera regular y me han ayudado mucho a tener “conciencia turística”.

Entender que el turismo es muy complejo y que mucha gente se beneficia, directa e indirectamente, de esta industria, como yo, que me dedico al restaurante. Mi familia y yo vivimos del turismo.



Tengo tres años de trabajar “El Restaurante Costa Hermosa”. Nuestra misión es que el cliente que venga a Puerto Escondido y a mi restaurante, se vaya satisfecho, que tenga una buena imagen del lugar y de sus servicios.

Nosotros nos especializamos en “pescados y mariscos”, pero también tenemos carnes y antojitos...tenemos comida variada. Aquí es el cliente, el que tiene que decidir si “El Costa Hermosa”, es un buen restaurante o no lo es.

Un buen restaurante se mide por la cara de los clientes cuando se va y sobre todo, cuando regresa. El cliente tiene que repetir, tiene que venir a buscar lo que aquí lo deleitó. Para que el cliente regrese se necesitan los siguientes “ingredientes”.

RESTAURANTE BAR COSTA HERMOSA

Escrito por Guillermo Marin

Jueves, 06 de Octubre de 2011 17:17 - Actualizado Martes, 29 de Abril de 2014 11:07



Primero, un personal de excelencia que las sepa recibirlos, sentarlos y tomarles la orden. En segundo lugar es la materia prima. En el restaurante nos especializamos en pescado y camarones, pero hay clientes que no quieren eso, y entonces debe tener otras cosas, como “la arrachera”. El control de calidad en los alimentos es fundamental, deben estar frescos. El pescado es muy delicado.

Uno le tiene que decir al cliente sí el pescado es del día o de ayer, la honestidad es un valor muy importante en el servicio. Y finalmente el “ingrediente” de la cocina.



El Restaurante Costa Hermosa” está ubicado en la bahía principal de Puerto Escondido, justo

RESTAURANTE BAR COSTA HERMOSA

Escrito por Guillermo Marin

Jueves, 06 de Octubre de 2011 17:17 - Actualizado Martes, 29 de Abril de 2014 11:07

frente al mar, a la altura de donde empieza la calle principal conocida como “el adoquín”.

Tenemos una sección a la misma orilla de la playa y otra sección en la parte de arriba, con una excelente vista de la bahía. Como le dije antes, soy de Chila y al principio todos los días íbamos y veníamos, pero para tener un cien por ciento de atención, nos mudamos con la familia al restaurante.

La familia es la unidad y todos estamos unidos al restaurante, mi esposa y yo trabajamos todo el tiempo para el negocio.



El alma de nuestro restaurante es la cocina. Tenemos mucho éxito con los ceviches. Tenemos un cocinero que hace un seviche muy bueno y unos filetes de pescado rellenos de mariscos para chuparse los dedos, así como las ensaladas de mariscos, tiritas de pescado, tenemos pulpo, caracoles, langosta.

Pero el ceviche es uno de los platos más demandados del restaurante. Tenemos ensaladas, pastas, “pescadillas”, “camaronillas”, en general, de antojitos costeños. Y por supuesto comida oaxaqueña como el tasajo y la pechuga rellena.

RESTAURANTE BAR COSTA HERMOSA

Escrito por Guillermo Marin

Jueves, 06 de Octubre de 2011 17:17 - Actualizado Martes, 29 de Abril de 2014 11:07



Se permite el uso de la información contenida en este documento para fines educativos, siempre y cuando se cite la fuente original. No se permite la reproducción o distribución de esta información sin el consentimiento expreso de la fuente original.