



Las Tunas.-

Con gran satisfacción cada fin de semana el complejo gastronómico El Colonial, ubicado en la urbe de la provincia de Las Tunas, acoge a quienes allí desean pasar un rato agradable con la exquisitez de platos cubanos, fruto del ingenio y ahínco de sus trabajadores.

Este restaurante, en su modalidad de mesa bufet, constituye uno de los atractivos de los pobladores y visitantes de este territorio, pues sus precios módicos dan la oportunidad de consumir una variedad de ofertas gastronómicas con buena calidad, servicio y confort.

En diálogo con 26 Digital, la chef principal del enclave, Maribel Sao, nos manifiesta que "el secreto del buen gusto no solo recae en los ingredientes, sino en nuestro esmero y dedicación para que todo salga con calidad. Es el resultado del trabajo de un equipo que se preocupa por tener las especias, los condimentos y lo indispensable para que los alimentos estén excelentemente preparados para el pueblo. Aquí innovamos mucho, combinamos recetas y damos un toque personal a la comida para que al cliente le guste y vuelva al restaurante", afirmó la maestra de cocina.

Este criterio lo afirma la tunera Martha Arévalo, quien visita asiduamente el local y manifiesta que "le encanta disfrutar de esta mesa bufet, pues son platos tradicionales cubanos a base de maíz, cerdo, vegetales, elaborados con muy buena calidad y, sobre todo, la atención y el trato es maravilloso, incluso, desde que se hace la reservación".

Osmani Martínez Gómez, administrador del Complejo, que no solo incluye la del restaurante, sino también una cafetería, la galería Café-Bohemio y un bar llamado El Confort, nos dice que lleva cinco años ya en este cargo y la satisfacción de la población es su razón y la de sus compañeros de trabajo. "La mayor alegría la tenemos cuando quienes vienen a disfrutar se sienten complacidos y con deseos de

Excelente opción para el verano

Category: Generales-GastronomíaLast Updated: Wednesday, 03 July 2019 11:23

Hits: 858

volver".

En ese sentido, informa que hace ya 11 años fue la inauguración del sitio y todavía está en las preferencias del tunero y los visitantes, "en este empeño la dirección de Gastronomía y el Gobierno en el territorio no nos dejan desprotegidos, pues siempre tratan de garantizarnos lo fundamental para poder elaborarlo todo tal y como nuestros clientes lo merecen.

"El restaurante tiene capacidad para 80 comensales y todo siempre está organizado para que el cliente se sienta satisfecho. Ese es nuestro principal reto, superarnos cada día para servir mejor al pueblo", subrayó el administrador. [\(Escrito por Luz Marina Reyes Caballero\)](#)