



ENCONTRARÁS PASTELES DE QUESO CON CHOCOLATE, FRUTAS, GALLETA Y CAMELLO

GASTRONOMÍA

El rey del pay llega a Guadalajara



A UNA SEMANA DE SU APERTURA LA TIENDA AMERICANA HA CONQUISTADO A CIENTOS DE PALADARES TAPATÍOS CON SUS CREACIONES EN PAYS

1978

SE CREÓ *The Cheesecake Factory* en Beverly Hills, California

170

SUCURSALES distribuidas en América y Asia

THE CHEESECAKE FACTORY

H: L-J, de 12:00 a 23:00 h. V y S, de 2:00 h a 00:00 am. D, de 10:00 am a 22:00 h PLAZA GALERÍAS, Av. Rafael Sarzilo 150, col. Residencial La Estancia.

La cadena americana The Cheesecake Factory abre sus puertas a los comensales jaliscienses con su primera sucursal en México. Con más de 40 tipos de cremosos pasteles de queso que han sido su especialidad desde hace 36 años, el restaurante ofrece desde el pay tradicional con base de *Graham crackers* y un *topping* de crema hasta el elaborado con más de dos ingredientes, como el *Limon Raspberry cream cheesecake* (pastel de frambuesa y vainilla, cremoso *cheesecake* y *mousse* de limón amarillo en una base de galletas con frambuesa). Servidos en rebanadas de buen tamaño, suficiente para dos personas, todos los pays van acompañados de crema batida por un lado. También encontrarás los endulzados con sustituto de azúcar y los de edición especial, como

LAS PORCIONES DE LOS PLATILLOS SALADOS Y LAS REBANADAS DE PAY SON GENEROSAS

el *30th Anniversary chocolate cake cheesecake* (capas del original *cheesecake*, pastel de *fudge* y crema de trufa de chocolate o el *Fresh strawberry*, según el lugar, uno de los pastillitos más populares por su *topping* de fresas glaseadas.

Aunque el platillo estrella es el *cheesecake*, el sitio ofrece en su menú más de 200 opciones gastronómicas para desayunar, comer y/o cenar. "Los clientes

podrán disfrutar un menú extenso y creativo, que incluye comidas, cenas y *brunch* dominical, diseñados para satisfacer todas las edades y gustos", comentó Oscar Preciado, director de The Cheesecake Factory México. Entre las alternativas para desayunar está el *brûlée breakfast sandwich* (un emparedado de huevo revuelto, tocino ahumado, jamón, jitomate a la plancha, queso *cheddar* gratinado y mayonesa en un pan de *brûlée* tostado, acompañado con papas), los *omelettes*, los *chilaquiles* o *tor cakes*. Para comer, las ensaladas frescas y los platillos con pollo a la plancha o empanizado van acompañados, la mayoría, con vegetales y puré de papa. Para cenar podrás optar por la pizza o las hamburguesas que por su tamaño seguro quedarás satisfecho. En cuanto a la oferta líquida están las malteadas de chocolate, fresa y vainilla, el café americano, expreso, capuchino y moka, las infusiones de té, el refresco y los jugos de naranja y manzana.

El espacio es cien por ciento familiar y suficiente para 300 consumidores y respecto a su mobiliario, es elegante, conservador y con un estilo similar al de las franquicias en Estados Unidos. Desde tempranas horas la afluencia de clientes es bastante por lo que el servicio se torna lento; sin embargo, el sabor de los pasteles de queso y los platillos salados recompensarán el tiempo de espera. ●Thelma Gust Ramos

DETALLES

PRECIOS: *30th Anniversary chocolate cake cheesecake*: \$119. Café americano: \$34. *Brûlée breakfast*; *sandwich*: \$119