

El camino del navegante

El reconocido chef peruano Diego Muñoz vuelca años de experiencia culinaria en su nuevo restaurante, Navegante, en Punta Hermosa. Con una propuesta atrevida y diferente, busca cautivar a los más exigentes comensales que lleguen al balneario en plan de playa, diversión y una experiencia gastronómica sin igual.

Por Walter Chunga

Aunque de niño la cocina no era ni por asomo su gran pasión, alguna vez Diego Muñoz tuvo en sus manos un recetario que miraba con asombro, pero al que, por falta de decisión, prefería dejar de lado e ir a montar skate o correr olas. Sin embargo, reconoce que

la curiosidad siempre fue una llama viva dentro de él, que fue despertando con las visitas que realizaba a sus amigos más cercanos, en las que era común que se sirviera comida japonesa, china, suiza y alemana, una comida no tradicional que atrajo la atención de un Diego adolescente.

Tras finalizar el colegio, Muñoz entró a la Universidad de Lima a cursar la carrera de Ingeniería Industrial. Cinco ciclos después, descubrió que aquello no era para él. “La universidad fue una paliza durísima para mí. No solo para mí, sino también para la economía de mi padre, que me aguantó por tanto tiempo; tres años pagó la universidad, pero igual rescato que aprendí mucho”, recuerda el empresario gastronómico.

En ese momento, una serie de circunstancias se fueron dando para conectar a Diego con la gastronomía. Al frente de la casa de Muñoz vivía un chico cuyo amigo tuvo la posibilidad de ir a estudiar Gastronomía a Francia. A Diego, la idea le fascinó. “Logré averiguar sobre un programa en París; entonces, propuse la idea a mis padres; a mi papá no le hizo mucho gracia, no estuvo muy de acuerdo; mi mamá sí me apoyó mucho y ahí empecé. Ahora, ya tengo casi veintitrés años de carrera profesional gastronómica”, relata el chef peruano.

En estas más de dos décadas dedicado a tiempo completo a la alta cocina, Diego ha trabajado en prestigiosos restaurantes, como Le Grand Véfour, de París, y Astrid y Gastón, y ha paseado su talento por Australia, España, Estados Unidos, Perú, Indonesia, Portugal, entre otros países del mundo. Actualmente, el chef está detrás del éxito de Oroya, la propuesta culinaria que triunfa en el centro de Madrid, y de Public Hotel, en Nueva York, mientras se embarca en un nuevo reto que busca repetir dicho éxito en Lima.

NAVEGANTE, NO SOLO DE MAR

Desde el interior de Navegante, su nuevo restaurante, inaugurado en los primeros días de febrero del presente año, Diego Muñoz cuenta que, gracias a los increíbles socios que encontró, que compartían su visión y filosofía, pudo dar vida a su proyecto. En primer lugar, el objetivo era encontrar un local en Lima; no obstante, el chef se enamoró a primera vista de una casa en una esquina en Punta Hermosa.

“Es un restaurante bien chiquito, con ocho mesas, de veintitrés platos más o menos con postres incluidos, veintiún etiquetas de vino, siete cocteles de la casa y también un bar muy interesante para el que desee degustar. Estamos en un lugar muy lindo”, expresa el chef.

La arquitectura del restaurante evoca las casas de Punta Hermosa de principios de siglo. La cocina se ubica como la gran protagonista, a la vista de todos. “La propuesta no es solamente marina, tenemos contacto con Pachacámac, el campo. No nos identificamos como un restaurante netamente marino. Navegante



Chanques al olivo, con palta y chalaca de ajf soasado.



Tiradito del día, con rocoto, palta y alcázaras.



Quebranta Huamaní, su blend de vermouths y brandy de pisco Moquillaza.



“La gastronomía es simple, muy bien hecha”, dice Diego sobre Navegante.

viene del término “navegar”, que puedes hacer por aire o por tierra, por mar, si deseas. Es un poco el recorrido que he tenido como cocinero, viajando por todo el mundo”, hace hincapié.

Además, agrega: “El restaurante está bastante enfocado al vino, pero la gastronomía es simple, muy bien hecha; buscamos siempre productos y creamos una cultura de trabajo increíble, que la gente vea la oportunidad de trabajar a un nivel mundial también en Punta Hermosa. En cuanto al servicio, como la coctelería, la cocina, la administración, todo, soy bastante incisivo en crear una cultura de trabajo justa y digna”.

UNA COCINA SIN FRONTERAS

Diego no puede ocultar su emoción al revelar que en su primera semana tuvieron las mesas llenas. Las personas que esperan su turno para conseguir una mesa tienen la posibilidad de esperar en el bar o fuera del local, en unas bancas, mientras degustan vinos seleccionados o un delicioso coctel. Además, Navegante cuenta con una muestra de arte itinerante, pinturas de Jorge Fermi, quien también es parte del equipo de Muñoz, y Pilar Martínez, suegra del exitoso chef, quien expone esculturas en el local.

“Una cocina, mucho confort, muy fácil de aprender, una gastronomía sin fronteras que es más o menos nuestro slogan”, dice Diego sobre Navegante, en donde, confiesa, quiere cocinar japonés, chino, peruano, africano, “lo que nos dé la creatividad, sin ningún estrés de encasillarnos como un restaurante de mar. Queremos tener esta libertad creativa de poner empeño a la transformación de nuestra cocina y al servicio de que lo disfrute el comensal”.