

## Diego Lleva los Vivos Colores y la Vibrante Cocina del México Tradicional a Las Vegas

7/12/2004

Un Restaurante de Buen Gusto - Desde su Cocina Llena de Sabores al Exquisito Diseño

PR Newswire

LAS VEGAS

Diego, el último restaurante de la extraordinaria lista de MGM Grand, combina el colorido de la tradicional cocina mexicana con una sofisticada sensibilidad para ofrecer una experiencia gastronómica totalmente moderna.

Las creaciones culinarias de Diego, abierto en junio de 2004, siguen el ejemplo de los puestos callejeros del México urbano, de los vendedores de los mercados de pueblos y del toque regional de la comida de fogones caseros. Aprovechando el legado de las antiguas técnicas y de los secretos familiares, los platos producen intensidades de sabor que no se olvidan con facilidad. Desde esta divina y auténtica base -- flores de calabaza, cactus asados con aderezo de tequila, mole rojo oaxaqueño y cabrito asado a fuego lento -- Diego añade toques marcadamente contemporáneos. Las influencias españolas dan como resultado una "paella" mexicana caldosa, bifes anchos (rib-eye) cortados al 'bies', carne asada tradicional y tacos suaves para armarse uno mismo ofrecen una divertida presentación.

Tan solo las variedades de chile son suficientes para engalanar los sentidos de los invitados: poblano, serrano, chipotle, habanero, jalapeño, chile ancho, anaheim, chile pasilla ('chile negro') y guajillo. El menú también presenta pequeños platos para compartir al mejor estilo de las 'tapas', platos de vegetales orgánicos y ensaladas orgánicas, y platos principales de buen tamaño. Un carro de salsas ofrece seis variedades originales, permitiendo que los comensales armen a su gusto este clásico condimento mexicano.

"La comida mexicana es un eterno favorito", dijo Gamal Aziz, presidente de MGM Grand. "En Diego ofrecemos a nuestros comensales comida impregnada de la tradición mexicana, pero actualizada en modos sorprendentes. Con un sorprendente diseño de Vicente Wolf y una legendaria selección de tequilas hecha por uno de los maestros tequileros del mundo, la experiencia en Diego cambiará seguramente el modo en que nuestros invitados ven a los

restaurantes mexicanos".

Vicente Wolf, de origen latino, ganador del James Beard 2003 al Diseño de Restaurante, ha creado un espacio que abarca los vívidos colores del paisaje cultural de México. Su "enfoque futurista con respecto al color" une una vívida paleta de fucsias, magentas y verdes con los tradicionales elementos mexicanos, como por ejemplo la madera, el cobre y la terracota. "En Diego, el color se usa de un modo arquitectónico, definiendo espacios en lugar de decorándolos", dijo Wolf. "El resultado yuxtapone color y forma, de modo tal que los colores llamativos no dominan la parte estética. Hemos traído el diseño mexicano tradicional al totalmente actualizado paisaje de la ciudad de Las Vegas". Varios elementos acuáticos, tejas de pizarra apiladas y una proyección fantásica de nubes flotantes, traen un balance a la colorida extravagancia. Dos cintas transportadoras enmarcan el bar completando el diseño de Wolf. Rotando sistemáticamente para mostrar la vasta selección de tequilas de Diego, el resultado es divertido y funcional.

Hablando de tequila, Diego se ha convertido en la casa del desierto del Maestro Tequilero Julio Bermejo, el único estadounidense que ha recibido ese título por parte del gobierno de México. Bermejo, quien gerencia la enorme colección, ha elegido tequilas 100% de Agave azul y mezcales. "La selección de tequilas en Diego refleja el modo tradicional en el que el tequila se ha servido durante años", señala Bermejo. "Cuando recién se hizo el tequila, siempre era 100% Agave. En Diego aspiramos a ofrecer lo mismo ... con unos pocos toques inesperados".

Los creativos detrás del programa de cocktails de Diego han creado oportunidades para disfrutar de este tradicional trago en modos distinguidos y no tradicionales - un trío de shooter (chupito) de sorbete de tequila y fruta fresca en fresas, lima-limón y mango jalapeño, y 'frozen' margaritas, se presentan en cualquier mezcla de frutas frescas imaginables - ¡incluso congeladas en un palito!

Diego rinde homenaje a las tradiciones culinarias del país a través de audaces sabores, ingredientes honestos y técnicas modernas.

SOURCE: MGM Grand

CONTACTO: Stephanie Davis de MGM MIRAGE, +1-702-891-7517; o Jennifer Baum de BULLFROG & BAUM, +1-212-255-6717

CONTACTO DE PRNEWSWIRE: Mary D'Leon, mary\_dleon@prnewswire.com, o Alfredo Romero, alfredo\_romero@prnewswire.com, o Sonia Lantigua, sonia\_lantigua@prnewswire.com, en Miami, +1-305-507-2550