

COCINA JULIO 25, 2016 5:20 PM

Angler and Ale, con una vibra de puro disfrute

EN RESUMEN

Angler and Ale se alza sobre la marina en Duck Key con una decoración náutica y contemporánea

Se destacan los Nachos de Atún; en el 'lunch', pruebe el sándwich Reuben de langosta



Antes de la caída del sol reina el bullicio, todos quieren ver la transición de día a noche desde un buen lugar. *Cortesía - Angler & Ale*



YINED RAMÍREZ-HENDRIX
Especial/el Nuevo Herald



En los Cayos de la Florida no es difícil encontrar un lugar que ofrezca mariscos. Muchos cuentan con increíbles vistas al mar. También hay lugares con gran ambiente, pero pocos logran la combinación de locación, vistas, atmósfera y calidad como Angler and Ale, que además ofrece un amplio menú y una vibra de puro disfrute.

El nuevo restaurante de Hawks Cay Resort se alza sobre la marina de la hospedería en Duck Key con una decoración náutica y contemporánea. El ver entrar y salir diferentes embarcaciones desde los amplios balcones y la barra es casi terapéutico, al igual que la variedad de cervezas artesanales, incluyendo su exclusiva blonde ale creada por Funky Buddha, Angler's Ale, y cocteles *craft* que se distancian de las cursis ofertas congeladas de la zona.

Antes de la caída del sol reina el bullicio, todos quieren ver la transición de día a noche desde un buen lugar. Entre huéspedes de Hawks, usuarios de la marina, locales y personas en camino a Cayo Hueso, el restaurante ha conseguido mantenerse muy ocupado. Y aunque el ambiente es idóneo para grupos y para pasarla bien, la comida es la que reina.

“

NUESTRA META ES CONCENTRARNOS EN EL PESCADO FRESCO, PROVISTO LOCALMENTE POR PESCADORES DEL ÁREA. ESTAMOS MUY EMOCIONADOS CON LA TEMPORADA DE LANGOSTA Y PODER BRINDARLA FRESCA

Chef William Ryan

El chef William Ryan tiene la gran responsabilidad de todos los restaurantes del resort y su creatividad, junto a Adam Mayti, se manifiesta en este nuevo local. “Nuestra meta es concentrarnos en el pescado fresco, provisto localmente por pescadores del área. Estamos muy emocionados con la temporada de langosta y poder brindarla fresca en diversas maneras”, indicó a el Nuevo Herald el chef con vasta experiencia en el Caribe.

“Cuento con un sous chef muy talentoso y juntos desarrollamos y compartimos ideas. Como provenimos de escuelas culinarias nos gusta ofrecer más allá que pescado frito. Hay muchas opciones interesantes, nos gusta lo fresco y simple, que se pueda saborear la proteína servida en lugar de freírla o llenarla de salsas”, indicó.

Entre la oferta de Angler and Ale se destacan los Nachos de atún, muy populares en la zona, pero con un giro picosito, y los tacos de mahi mahi son muy populares. Si van a pedir una fritura, que sean las mejillas de mero, poco vistas en los menús. Hay que resaltar que las ofertas para el almuerzo son más limitadas, con el sándwich Reuben de langosta como protagonista principal. Pero una cena podría concentrarse en la extensa variedad de aperitivos con quesadilla de cangrejo y gambas, ceviche y un sabroso mac ‘n cheese de langosta.

Los platos principales son para chuparse los dedos. El pargo entero rostizado con salsa de chili dulce es tan delicioso al paladar como a la vista. Parte de la oferta incluye también croquetas de cangrejo, langosta floridana entera y la pesca del día. Con su ubicación en la marina, es muy apropiado que hay un programa de “atrapa y cocina”, aficionados pueden llevar sus presas y el chef las preparará al gusto.

Angler and Ale complace a todos los paladares y aquellos que prefieran productos de “la tierra” cuentan con hamburguesa de bisonte, filete NY, pollo rostizado con jerk y costillas. El lugar es ideal para ir en grupo y saborear diferentes platos o visitar repetidamente porque es mucho camino para recorrer. Cabe señalar que para ser un restaurante afiliado a un hotel, los precios son muy razonables, especialmente tomando en cuenta la calidad, ubicación y el ambiente. El lugar ofrece a diario Captain’s Hour entre 3:30-5:30 pm con comida, cerveza y cocteles selectos con descuentos.

Aunque estos veranos en el Sur de la Florida son candentes, no hay cosa más relajante que sentarse frente a las fogatas en los balcones del lugar con cerveza o trago en mano para disfrutar de una sobremesa y la brisa del mar.

Angler and Ale, en Hawks Cay Resort, Florida Keys. 61 Hawks Cay Blvd., Duck Cay, FL 33050. Telf. 1-888-395-5539.

TUNA CRUDA

INGREDIENTES:

4 oz. atún saku al estilo sashimi
1/4 tz. salsa de pescado
2 cdas. aceite de oliva
2 cdas. salsa chili dulce
1/4 tz. agua de coco
1 1/2 cdtas. jalapeño picadito
1 1/2 cdtas. cilantro
1 1/2 cdtas. menta
1/2 cda. tarragón
2 cdas. mango picadito
1 cda. cebolla roja picadita
2 cdas. papaya picadita
1 cda. pepino picadito
1/2 coco para servir
coco fresco tostado como adorno
cebolleta picadita como adorno

PREPARACIÓN:

Combina todos los ingredientes. Sirve en la mitad del coco y adorna con el coco tostado y la cebolleta.

BULLET SINKER

INGREDIENTES:

1 1/2 ozs. whisky
2 rodajas limón
1/2 oz. sirope simple
1 cda. mermelada de mora
1/2 oz. merlot

PREPARACIÓN:

Agita los primeros cuatro ingredientes en una coctelera, cuela y vierte sobre un vaso con hielo. Añade el vino al tope.



La barra es casi terapéutica, al igual que la variedad de cervezas artesanales. *Cortesía - Angler & Ale*



El ver entrar y salir diferentes embarcaciones desde los amplios balcones es casi terapéutico. *Cortesía - Angler & Ale*



< 4 of 10 >

El lugar ofrece a diario Captain's Hour con comida, cerveza y cocteles selectos con descuentos. *Cortesía* - Angler & Ale



< 5 of 10 >

Filete New York. *Cortesía* - Angler & Ale



6 of 10



7 of 10

Coctel Picnic Island. Cortesía - Angler & Ale

Se destacan los Nachos de Atún; en el 'lunch', pruebe el sándwich Reuben de langosta



Nachos de atún. *Cortesía* - Angler and Ale

Se destacan los Nachos de Atún; en el 'lunch', pruebe el sándwich Reuben de langosta



Pargo entero rostizado, con salsa de chili dulce. tan delicioso al paladar como a la vista. *Cortesía* - Angler & Ale



Mac 'n cheese de langosta. Cortesia - Angler & Ale