

Potencia restaurante 2007 de Las Tunas sus ofertas en el verano

tunas

El exquisito sabor del sazón criollo distingue los diversos platos del restaurante 2007 en esta ciudad, gracias a la versatilidad en la búsqueda y elaboración del menú típico de la culinaria cubana, que en estos días se perfecciona para brindar un servicio de lujo durante la etapa estival.

Con ofertas que incluyen pescados, mariscos y carnes, la entidad potenciará la venta en las áreas exteriores del inmueble con vistas a la céntrica avenida Vicente García, de manera especial los fines de semana; mientras en los espacios habituales los clientes serán testigos de un proceso de remodelación que se ha encargado de ambientar el sitio insigne de la gastronomía en Las Tunas.

Mariela Téllez Batista, directora de la Unidad Empresarial de Base (UEB), reseñó en exclusiva a la **Agencia Cubana de Noticias** que este verano sorprendió al restaurante con una nueva imagen interna. Esto consiste en cambios en la barra, la escalera interior y la alfombra; en tanto trabajan en la restauración de muebles, la sala protocolar y el segundo nivel.

En estos momentos laboran también en la variación de los colores, que incluyen la pintura en la fachada y el portal. Este último servirá de escenario para la exhibición y la comercialización de productos, que podrán ser adquiridos tanto con el pago en efectivo como en la modalidad virtual.

Para estos dos meses tenemos propuestas de camarón rebosado a 250.00 pesos, la cojinúa a 330.00 y el pollo en dependencia del tipo de gramaje. Todos los platos están acompañados, además, de boniato frito u otras viandas y dos cervezas Bucanero, lo que nos permite ser una alternativa para la familia con precios poco especulativos, refirió la directiva.

Alrededor del 96 por ciento de las adquisiciones de la UEB son resultado de la autogestión, condición que la coloca en circunstancias halagüeñas con ingresos que en los 30 días de junio permitieron la recaudación de unos 1,9 millones de pesos, y con ello la posibilidad de mantener acciones de impacto social como el suministro de comida a adultos mayores y personas con discapacidad física-motora, a través del Sistema de Atención a la Familia (SAF).

El «2007» se consolida como uno de los espacios claves para el disfrute veraniego si de calidad y excelencia se trata en la degustación de la cocina tunera, una instalación que apuesta por hacer de cada alimento un deleite aderezado por la calidez del buen trato.