



Ricardo
Movilla Munarriz

ETNIA

Raíces con toques modernos

El sector de San Diego, en pleno centro histórico de Cartagena, vio cómo una antigua casa del vecindario fue restaurada para darle vida al proyecto del chef Ricardo Movilla: el restaurante Etnia.

Con el deseo de demostrar que la comida colombiana se puede presentar de una manera diferente y moderna, además de que con ella es posible hacer muy buenos maridajes con vinos, en una ciudad que carecía de este concepto de comida, Ricardo se trasladó de Barranquilla a Cartagena para montar su negocio.

En su cocina innova a gusto y somete la preparación de sus platos a las técnicas de la cocina francesa, sin dejar de esmerarse en la presentación, para sorprender a propios y extraños con creaciones como el bistec de caracol especiado con aceite de achiote, el chuletón de cerdo al horno empanizado con nuez de corozo triturada y la posta de mero grillé en salsa de queso rallado y suero costeño, entre otras sorpresas de esta interesante fusión.

“El comensal que llega a Etnia podrá deleitarse con las recetas más tradicionales de la cocina colombiana, que involucran ingredientes típicos de distintas regiones del país, principalmente la Andina y la Caribe”.

- **Socios:** Ricardo Movilla y Cindi Padilla.
- **Creación de la idea:** surgió al notar que en Cartagena no se encontraba con facilidad restaurantes que ofrecieran platos típicos de varias regiones de Colombia y menos que su presentación fuera moderna.
- **Fecha de apertura:** 26 de julio de 2008.



◀ **CHULETÓN DE CERDO** braseado con costra de la nuez del corozo y tomillo. Está acompañado con cubitos de ñame y queso costeño fritos, y aderezado con una salsa de reducción del jugo del corozo.

Aires (Argentina) y trabajó seis años en el restaurante La Cava en la ciudad de Barranquilla.

- **Público objetivo:** Etnia busca llegar y conquistar una nutrida y variada clientela, que tenga gusto por lo tradicional y curiosidad por lo moderno y que se anime a explorar de una manera diferente los sabores típicos.
- **Propuesta gastronómica:** nueva cocina colombiana.
- **Insumos:** entre los ingredientes imprescindibles en la cocina del chef, están el ají topito, ají picante, el plátano verde, el achiote, la carne de cerdo, el suero y el queso costeños, el aguacate y una variedad de mariscos y pescados; estos últimos se comercializan con un proveedor que se encarga personalmente de la pesca.
- **Rango de precios:** entradas, entre \$11.000 y \$18.000; platos fuertes, entre \$24.000 y \$45.000; postres, entre \$8.000 y \$15.000; vinos, entre \$35.000 y \$338.000.
- **Nombre del chef y trayectoria:** Ricardo Movilla es cocinero profesional del Instituto Mausi Sebess de Buenos
- **Número de puestos:** 60.
- **Número de empleados:** 9 entre personal de cocina y administración.
- **Área total del local:** 175 m².
- **Diseñador y arquitecto del proyecto:** Alonso Correa.
- **Monto de la inversión:** aproximadamente 400 millones de pesos.
- **Competencia directa:** Etnia, para su creador, es un restaurante pionero y único en la ciudad por su estilo y concepto gastronómico.
- **Inconvenientes que han enfrentado:** la poca publicidad que se le ha dado al lugar y que el turismo en Cartagena se mueva por estaciones.
- **Elemento diferenciador del negocio:** una oferta de excelente calidad a precios asequibles, con acentos de diferentes regiones del país.
- **Medios para darse a conocer:** difusión en medios regionales y especializados y la base de datos de clientes y hoteles de la ciudad.
- **Proyección a cinco años:** consolidarse como el mejor lugar de la ciudad y abrir una sucursal.