

# Don Ceviche

## La mezcla perfecta entre sabor y visión empresarial

Por: Karmina L. Fonseca  
elcorreo@qns.com

El sueño de Lenin Costas desde niño, cuando visitaba el restaurante familiar de su abuelita en su natal Perú, siempre fue abrir su propia cevichería, mientras tanto, Don Ceviche, como es mejor conocido entre sus comensales, no se rinde ni se amedrenta, y por ahora, ofrece su especialidad en diferentes mercados de la ciudad. Próximamente estará en el festival "The World's Fare" en Flushing, que traerá la cocina de todo el mundo a Queens.

"Tuve la idea de poner un restaurante pero es mucha plata, muchos gastos, entonces decidí comenzar por debajo, en los Flea Markets. Ahí fue cuando llegue al Long Island Flea Market el año pasado y comencé a vender ceviche. Parece que tuvo buena pegada y a la

**Tu afirmas que "hay lugares donde venden ceviche, pero que no se especializan en el platillo". ¿Qué es lo que hace que tu ceviche sea tan singular?**

Aparte de que la sazón es una receta familiar de mi abuela, nosotros nos concentramos mucho en lo que es la leche de tigre. En Perú un buen ceviche tiene que ser la leche de tigre. Mi ceviche es fresco y saludable. Es un ceviche muy diferente a todos los que hacen aquí. Nosotros marinamos la leche de tigre. Dejamos que un día repose para al día siguiente hacer el ceviche.

**¿Leche de tigre? Suena muy bravo y felino, ¿qué es?**

La Leche de Tigre es el jugo de ceviche que se le agrega al pescado y le da el sabor especial o la distinción. Cuando se lo ponemos al pescado, le da un sabor único. Hay gente que lo puede



[Imágenes cortesía de Don Ceviche]

**Lenin Costas, Don Ceviche, estará en el festival gastronómico "The World's Fare" en Flushing, el 28 y 29 de abril.**

cocina de Nueva York que van a ir a probar platos. En base a eso, yo sé que me va a ayudar mucho para mi negocio, para que mucha gente conozca el ceviche como tiene que ser. Yo sé que va a ser un festival muy grande.

**¿Cómo visualizas un día en el festival? ¿Cómo se disfruta un auténtico ceviche?**

Lo primero que se relaciona con un buen ceviche es la cerveza. Un peruano, o la gente que le gusta el ceviche, saben

que se come con el sol, con la cerveza y al aire libre. Yo me especializo en hacer ceviche, la gente que quiera comer ceviche que venga a mi puesto.

**Después de que termine tu participación en "The World's Fare" ¿cuáles son tus planes para expandir tu negocio?**

Poco a poco quiero ir abriendo cevicherías en todo Nueva York, tener en Manhattan unas 3 o 4 cevicherías y después en Queens y Brooklyn.

**Como quien dice, crear una franquicia especializada en este platillo peruano en la gran manzana. ¿Tienes un plan para lograrlo?**

[Las redes sociales] han sido para mí de mucha ayuda. Me han funcionado mucho. Hoy en día hay que tratar de tener las redes sociales para pequeños empresarios como yo que estamos comenzando. Es una ayuda tremenda porque no podemos pagar un comercial. Hago muchos videos y realmente me felicitaban, -eso me da un empuje de seguir trabajando y seguir haciendo propaganda; un logo, una página web. Se puede decir que encontré la oportunidad para empezar.

Sin embargo, lo más importante será siempre creer en ti, creer en tus sueños en lo que tú puedes llegar a ser. Siempre ser determinante, si tú sueñas algo ¡hazlo! y la perseverancia. Estar constante en lo que tú haces.



gente le gustó mucho", nos comentó.

Desde pequeño, Costas siempre estuvo metido en el negocio de la comida, así que cuando vino a Nueva York, trabajando en restaurantes de mesero, de 'bartender' y en la cocina, sintió que faltaba un buen ceviche. Don Ceviche abrió su primer puesto al público en abril del año pasado, en el conocido mercado de pulgas 'LIC FLEA Market', en Long Island City.

**¿Porque no te animaste desde el principio a abrir tu propio restaurante?**

Al comienzo tenía mucho miedo de la reacción de las personas. Siempre quise un restaurante, pero me pareció mucho riesgo; entonces fue cuando decidí comenzar en el Flea Market. Así poco a poco, parece que a la gente le gusto el ceviche y se pasó la voz sobre el ceviche fresco. Lo que me empujó más, fue que la gente que iba a comer salía contenta, siempre me decían que no habían probado un ceviche como el mío.

pedir muy picante, poco picante o sin picante. La gente puede jugar con eso.

**Tú has traído el concepto del 'ceviche bar peruano' a la ciudad de Nueva York, ¿cómo adaptas el menú del ceviche tradicional para todos los gustos?**

No solo vendo ceviche, también vendo comida peruana, como lomo salteado, pollo a las brasas, todo lo que es la especialidad peruana. La gente que esté interesada en 'catering' y eventos especiales me puede contactar por mis redes sociales en facebook.com/Doncevicheny o en: www.doncevicheny.com.

**Mucha gente acudirá al estacionamiento del Citi Field el 28 y 29 de abril para el festival de "The World's Fare". ¿Qué es lo que más te emociona de esta icónica feria gastronómica?**

Me animó mucho participar porque va a ver muchas personas y aparte va a haber muchos chefs y críticos de la

