SEPTIEMBRE 2026

1886-2026

BAR SAN MIGUEL

140 AÑOS



LA MILANESA DEL PARAGUAY

Una tradición que seguimos sirviendo desde 1886

- Bar San Miguel Ciudad del Este
- Evolución de las MILANESAS

TRADICIÓN • HISTORIA • SABOR

DESDE 1886



Érase una vez, *hace 140 años,* UNA GRAN HISTORIA *que se sigue escribiendo...*

Entrar hoy por las puertas del Bar San Miguel es como cruzar un umbral en el tiempo. No es solo venir a comer y obviamente disfrutar de las delicias de la carta, que han conquistado a innumerables paladares a través de los años, sino que también sentarse a la mesa con la historia misma del país. Porque hace exactamente 140 años, una familia encendió un fogón que nunca más se apagó...

¿A qué huele el recuerdo de tu infancia? ¿Cuántas veces un sabor te ha devuelto el abrazo de tus abuelos que ya no están? ¿Cuándo fue la última vez que te sentaste a comer en el mismo lugar donde tus bisabuelos se enamoraron?

Buenos días, buenas tardes o buenas noches, querido lector, querida lectora, querido cliente.

Es siempre un placer y un formidable honor tenerte en nuestra casa.

Hoy queremos compartir con vos un poco de nuestra historia que, desde hace catorce décadas, viene siendo moldeada y, por qué no decir, "cocinada" cada día con el mejor de los condimentos: el amor.

Para entender este viaje, primero debemos volver a las raíces. Detengámonos un momento en la semántica de la palabra "restaurante". Mucho antes de convertirse en el epicentro de nuestras reuniones, la palabra y el concepto de restaurante surgieron en el París de 1765, concebidos originalmente como un espacio para restaurar el cuerpo y el bienestar de los comensales. Era el refugio pensado para sanar el cuerpo y devolver las fuerzas al viajero cansado.





Al mirar atrás en nuestra propia historia, que ya abraza los 140 años, vemos cómo las épocas moldearon el lugar: la nostalgia nos recuerda que primero fuimos un "Recreo" de encuentros, para luego consolidarnos bajo el letrero que hoy portamos con orgullo en la fachada: el **Bar San Miguel.**

Sin embargo, que el nombre no nos confunda. Que el cartel se resista a dejar la complicidad de la palabra "Bar" es parte de nuestra hermosa mística, porque este rincón es, desde hace generaciones, un referente de nuestra tradición gastronómica. Al echar raíces profundas en suelo guaraní, aquella promesa original adquirió un sentido aún mayor. Hoy entendemos que aquí no solo se alimentan los cuerpos; a través del sabor inolvidable de nuestras milanesas tradicionales y de los tantos platos que forman parte de nuestra carta, también se restauran recuerdos, se atesora la memoria de la ciudad y se comparte el amor generacional alrededor de una mesa familiar.



Ese calor familiar que hoy se respira en el salón encendió su primer fuego hace más de un siglo. Nacer en 1886, cuando un Paraguay resiliente sanaba con coraje las heridas de su historia, parecía responder a una vocación clara: convertirse en un rincón capaz de recibir, reunir y cobijar.

En sus primeros años, esa historia comenzó entre licores, conservas y una cocina genovesa que pronto se convirtió en un crisol de culturas. Las mesas del San Miguel fueron bendecidas por un mestizaje único: la técnica mediterránea de Walter y Elena Mandelík, la precisión centroeuropea de Doña Elvira Rojas y el alma pura de la gastronomía paraguaya de Don Ramón Maciel Mendoza. Ellos no solo fusionaron ingredientes; fusionaron identidades para crear una sazón que no conoce el olvido.



El fuego se expande: Más allá de la capital

Una gran historia que se sigue escribiendo día a día y que, fiel a su espíritu integrador, ha decidido expandir su fuego. Hoy, ese mismo ambiente cálido y esa inconfundible hospitalidad ya no pertenecen solo a la capital; han viajado hasta el corazón de Alto Paraná con el Bar San Miguel de Ciudad del Este. Una continuación viva de esta gran travesía que demuestra que, sin importar la distancia, la receta de la verdadera felicidad familiar se sigue sirviendo igual de honesta, generosa y con el mismo sabor de siempre.



Aterrizando con fuerza en el este del país, este rincón de encuentro ha encontrado su hogar estratégico en el Plaza City, sobre el kilómetro 8. Allí, bajo el ritmo enérgico de la Triple Frontera, las mesas se vuelven a poblar con las mismas recetas idílicas que nacieron en Asunción, probando que la distancia se desvanece cuando la identidad permanece intacta.

Pero la historia demandaba también un tributo en su propia tierra de origen, una evolución que honrara el pasado mirando de frente al futuro. A solo pasos de la casona fundacional, sobre la calle Padre Egidio Cardozo 473 casi Avenida España, brota una propuesta fina y sofisticada que lleva el nombre perfecto: **El Legado.**

Este nuevo santuario gastronómico se erige sobre una imponente mansión recuperada de alto valor patrimonial, justo en la histórica "Curva San Miguel" por donde alguna vez giraban los antiguos tranvías. Es un espacio pensado para celebrar los grandes momentos de la vida, donde el fuego de siempre se eleva hacia la alta cocina:

• **Las brasas como lenguaje:** Una propuesta culinaria especializada en carnes asadas premium y mariscos a las brasas, donde platos de autor como el Surubí El Legado con crema de alcaparras o el imponente corte Prime Rib, amplían la experiencia gastronómica de la familia San Miguel.





• **Un museo para los sentidos:** Un entorno enmarcado por los hermosos murales patrimoniales del maestro José Laterza Parodi y coronado por un deslumbrante vitral europeo de la década de los 50, logrando un equilibrio perfecto entre la vanguardia y el acervo cultural.

Con el paso de las décadas, las paredes del Bar San Miguel se volvieron cómplices de la vida misma de Asunción. Por aquí transitaron la cultura, la política y la fe del país. Se gestaron reuniones memorables, grandes proyectos deportivos y, sobre todo, se acunó la juventud de tantas generaciones. Imposible olvidar a aquellos estudiantes de colegios como: el San José, Goethe e Internacional que encontraban aquí su segundo hogar, o a las familias que hicieron de nuestros almuerzos dominicales un rito sagrado.

Hoy, el timón de esa atención cálida y familiar sigue en las manos de los hijos de Don Ramón y Doña Elvira, custodiando una esencia que se sostiene gracias al esfuerzo diario de más de cien colaboradores, almas apasionadas por el oficio del buen servir.

Un verdadero equipo de hospitalidad donde destacan, con luz propia, nuestros icónicos “ministros de bandejas”; mozos de sonrisa noble que no solo transportan platos insignia como el majestuoso Salmón 1886 o nuestras doradas milanesas, sino que también forman parte de los recuerdos que cada cliente se lleva consigo.

Al conmemorar estos 140 años, miramos el camino recorrido con profunda gratitud. El Bar San Miguel y sus extensiones siguen siendo ese fuego encendido que no se apaga, una herencia viva que se transmite de padres a hijos y que promete seguir restaurando el alma de cada comensal que nos honre con su visita.

El recuerdo de la infancia huele a ese pan caliente que llega antes del plato. El abrazo de los abuelos regresa en el primer bocado de la milanesa. Y el amor de los bisabuelos sigue vivo cada vez que una nueva generación se sienta a la mesa. Aquí, el tiempo no pasó; se transformó en herencia.





Ese es, quizás, el verdadero legado del Bar San Miguel: haber transformado un oficio en un lugar donde el tiempo, los sabores y las personas se encuentran.

Catorce décadas después, los fuegos siguen encendidos, las familias siguen llegando y la historia, con exquisito sabor desde 1886, se sigue escribiendo.



CIUDAD DEL ESTE: DONDE SEGUIMOS ESCRIBIENDO **LA HISTORIA**

Hace cinco años, Bar San Miguel abrió sus puertas en Ciudad del Este. Desde entonces, la ciudad dejó de ser solamente un nuevo destino para convertirse en parte de nuestra historia.

Durante este tiempo, miles de familias, amigos, empresarios y visitantes se encontraron alrededor de nuestras mesas. Cada celebración, cada conversación y cada plato compartido fue escribiendo una nueva página de una tradición que comenzó en 1886 y que hoy continúa creciendo en el corazón del Este.

Porque la historia de Bar San Miguel también se cuenta a través de sus sabores.

Está presente en nuestra **Milanesa de Siempre**, generosa, crocante y preparada con la receta que conquistó a varias generaciones. Se encuentra en el **Surubí 1886**, que rinde homenaje a uno de los grandes sabores de nuestra tierra; en la tradicional **Sopa de Surubí**, cálida y reconfortante; y en la **Milanesa de Lomito Don Ramón**, creada para recordar al hombre que convirtió el trabajo, la calidad y el buen servicio en una forma de vida.

Estos platos no son solamente los más representativos de nuestra carta. Son una invitación a conocer la historia de San Miguel a través del sabor. Cada uno conserva una parte de nuestra identidad y, al mismo tiempo, adquiere un nuevo significado cuando es compartido alrededor de una mesa en Ciudad del Este.


Milanesa de Lomito Caprese

Porque una tradición permanece viva cuando vuelve a ser elegida: cuando una familia pide nuevamente su plato favorito, cuando un padre se lo presenta a sus hijos o cuando un visitante descubre por primera vez un sabor que los paraguayos reconocemos como propio.

Hace cinco años comenzamos un nuevo capítulo en Ciudad del Este. Desde entonces, esta ciudad emprendedora, multicultural y pujante hizo suya nuestra tradición y nos permitió continuar construyendo recuerdos.

Hoy, la historia de Bar San Miguel ya no se cuenta solamente desde sus orígenes. También se cuenta desde Ciudad del Este, desde cada mesa compartida y desde cada plato emblemático que vuelve a reunirnos.



Hace cinco años comenzamos un nuevo capítulo en Ciudad del Este. Hoy, seguimos escribiendo juntos una historia que ya tiene 140 años.

BAR SAN MIGUEL

140 años de tradición. Cinco años escribiendo nuestra historia en Ciudad del Este.

BAR SAN MIGUEL Restaurante 1886

Pasaron 50 años y sigue campante!

Un día como hoy 16 de marzo pero del año 1971 don Ramón Maciel y su señora doña Elvira Rojas de Maciel recibieron de manos del señor Walter Mandelick la llave del añejo bar Recreo "San Miguel" que por entonces ya tendría aproximadamente 100 años de existencia dedicándose a la gastronomía en el mismo sitio donde se encuentra actualmente sobre la Avda. España.

La referencia más antigua de su existencia encontramos en varias publicaciones del diario "La Colonia Italiana" del mes de julio de1886, que obra en la Biblioteca Nacional en donde además de ofrecer servicio de comidas, ofrecía algunos entretenimientos como cancha de bochas, calesita, juego a la argolla y hasta un refrescante baño de lluvia, desde entonces San Miguel comenzó a ser conocido como la meca gourmet de la ciudad. En la misma publicación hacia referencia la invitación del propietario la Familia Torreani Viera, el nombre de "San Miguel" se debía a que antiguamente había un fuerte del mismo nombre asentado donde actualmente está la Ande establecido para la defensa contra ataques de tribus indígenas hostiles.

El hilo de la historia se reata en el año 1939 cuando el bar fue adquirido por Walter Mandelick y Elena Stern un matrimonio de origen Judio-checo quienes huyeron de la convulsionada europa y se instalaron en el paraguay.

En 1971 los Mandelick, ya ancianos tuvieron que vender el Bar "San Miguel", entonces llamaron a su amigo don Ramón Maciel para ofrecerle el local, aunque él tenía otros negocios que ocupaban todo su tiempo quiso complacer a los Mandelick y adquirió, con la condición que ellos quedaran por lo menos seis meses para capacitar a los nuevos trabajadores y poder mantener la calidad de sus productos.

Han transcurrido 135 años de la rica historia del bar "San Miguel" por donde han pasado centena de personalidades artísticas, culturales, empresariales y políticas. Sus paredes son testigos de muchos encuentros, tertulias y momentos de alegrías entre miles de personas, colegas, amigos y enamorados.

San Miguel es orgullosamente parte de la historia gastronómica, social y cultural de Asunción.

Nota: Roberto Maciel



La mesa de las raíces:
La historia en voz de la familia Maciel-Rojas

Para que una llama permanezca encendida durante 140 años, se necesitan manos dispuestas a proteger el fuego, espaldas preparadas para sostener la tradición y corazones que entiendan que el Bar San Miguel es mucho más que un negocio: es un patrimonio vivo de nuestra identidad.

Al traspasar la mística de los salones y adentrarnos en la intimidad de la familia propietaria, descubrimos que los secretos mejor guardados no están anotados en un viejo recetario, sino grabados en los recuerdos de quienes crecieron entre el aroma de las milanesas y el bullicio de los almuerzos dominicales.

Nos sentamos a conversar con ellos, en una mesa tranquila donde el café y la nostalgia fluyen con la misma naturalidad. En sus ojos se dibuja el orgullo, el respeto por los que ya no están y la visión clara de un futuro que se sigue expandiendo.

A través de sus palabras, desarmamos el tiempo para entender cómo se lidera el restaurante más antiguo del Paraguay y qué significa, en el día a día, llevar en las venas el verdadero legado del Bar San Miguel.

A continuación, compartimos una charla honesta y profunda sobre el pasado, el presente y el porvenir de esta casa, con los hijos de Don Ramón y Doña Elvira: **José, María Luisa, Ramón y Elvira.**



¿Cuál es la historia de su familia con el Bar San Miguel?

José Maciel: La historia de nuestra familia con el Bar San Miguel viene de nuestros padres, Ramón Maciel Mendoza y Elvira Rojas, y desde entonces el restaurante pasó a formar parte de nuestra vida familiar. Para nosotros nunca fue solamente un negocio. San Miguel estaba presente en las conversaciones de la casa, en las preocupaciones, en los proyectos, en los sacrificios y también en las alegrías familiares. Crecimos entendiendo que detrás de cada plato servido había trabajo, responsabilidad y muchas familias que también dependían de que el restaurante funcionara bien. Con mis hermanos recibimos ese legado y nos tocó asumir la responsabilidad de continuarlo. Y creo que recién con los años uno comprende verdaderamente lo que significa recibir algo que existía mucho antes que uno y que, si hacemos bien nuestro trabajo, seguirá existiendo mucho después de nosotros.

María Luisa Maciel: Realmente tenemos una historia muy emotiva con el Bar San Miguel. Todo comenzó cuando mi papá, Ramón, llegó de joven desde el interior. En esa época el bar tenía unos dormitorios al fondo que se alquilaban, y ahí vinieron a vivir él y sus cuatro hermanos como pensionistas. Los dueños de aquel entonces, la familia Mandelík, eran checos que habían huido de la Segunda Guerra Mundial y llegaron al Paraguay. Y le tomaron tanto cariño a los hermanos Maciel Mendoza. De Doña Elena Mandelík, mi papá aprendió una lección que marcó su vida: "Nada se tira, todo se aprovecha". Viniendo de las penurias de la guerra, esa filosofía de esfuerzo y de no desperdiciar nada se quedó para siempre con nosotros. Tanto fue el afecto, que en el año 1971 Don Walter Mandelík le propuso a mi papá: "Ramón, quiero que vos nos compres San Miguel". Y así empezó esta apasionante historia familiar.

Ramón Maciel: La familia de mi padre era del interior del país, y vino a Asunción para estudiar y trabajar. Siendo funcionario del Ministerio del Interior vivió 11 años de pensionista en el Bar San Miguel con los antiguos propietarios Don Walter y Doña Elena Mandelík, sus hijos Roberto y Ricardo. Salió del San Miguel para ir a su casa antes de casarse en 1958 con Rubí Rojas de Maciel. Salió del sector público, haciéndose empresario. Cuando Don Walter Mandelík decidió retirarse lo llamó diciéndole: “¡Ramón, el San Miguel debe ser tuyo!”, y terminaron comprándolo en 1971. En ese entonces los hijos éramos niños (yo tenía 9 años) e íbamos del colegio caminando hasta el San Miguel que quedaba a unas cuadras. Observábamos el movimiento y, sobre todo, tuvimos la alegría de compartir mucho tiempo con Don Walter y Doña Elena que seguían viviendo en el San Miguel mientras construían la casa a la que se mudarían. Mi primer trabajo fue servir en las mesas a los clientes a los 13 años. Para entonces ya conocía bastante bien todo lo que significaba el Bar San Miguel.

Elvira Maciel: La historia de nuestra familia con el Bar San Miguel es muy estrecha, porque pudimos tener comunicación directa con los propietarios de esa época, Don Walter Mandelík y Doña Elena.

¿Qué significa para usted continuar con este legado familiar y que sus hijos y nietos sean quienes continúen el legado más adelante?

José Maciel: Para mí significa muchísimo. Hay una diferencia muy grande entre ser propietario de un restaurante y sentirse custodio de una historia. Nosotros somos circunstanciales; San Miguel tiene 140 años. Cuando pienso que nuestros padres estuvieron antes que nosotros, que hoy estamos mis hermanos y yo, y que mañana podrían estar nuestros hijos y nuestros nietos, siento una mezcla de orgullo y de enorme responsabilidad. Me gustaría que las próximas generaciones no reciban solamente una empresa. Quisiera que reciban valores: el amor por el trabajo, el respeto por la gente, la hospitalidad, la preocupación por hacer las cosas bien y, fundamentalmente, ese espíritu que nosotros resumimos en dos palabras: “Bien Servido”. Si conseguimos transmitir eso, entonces habremos transmitido verdaderamente el legado.



María Luisa Maciel: Es un compromiso enorme, no solo con mi familia, sino con la historia de un país. San Miguel es el restaurante familiar más antiguo de Asunción. Eso pesa, emociona y llena de orgullo. Ver hoy a mis hijos y a mi nietita pícara señalarse cuando le pregunto "¿quién es la dueña de San Miguel?" me confirma que el legado está vivo. Saber que nuestros hijos ya están trabajando en el proyecto de expansión es la mayor alegría: la segunda generación ya está encendiendo el fuego.

Ramón Maciel: Es un honor y un compromiso muy grande continuar con este legado familiar, y esperamos que nuestros hijos y nietos también continúen la filosofía empresarial y hagan al San Miguel aún más grande, para seguir cumpliendo la misión de nuestro padre, Don Ramón, de crear fuentes de trabajo digno como un medio de contribuir a la sociedad paraguaya.

Elvira Maciel: Continuar con nuestro legado familiar significa para mí un gran desafío y compromiso: llevar adelante y, sobre todo, que pueda brindar a mi hijos y nietos la posibilidad de que ellos continúen con el negocio.

¿Qué cambios ha observado en el restaurante a lo largo de los años?

José Maciel: Muchísimos. Cambió la ciudad, cambió el consumidor, cambió la gastronomía, cambió la tecnología y cambió también la manera de administrar un restaurante. Antes muchas cosas se hacían por intuición y experiencia. Hoy necesitamos además información, indicadores, capacitación, procesos, tecnología y una organización mucho más profesional. Pero hay algo que tratamos de que no cambie: la sensación que debe tener una persona cuando entra a San Miguel. Queremos que se sienta bienvenida, atendida y reconocida. Creo que el gran desafío ha sido precisamente ese: modernizar San Miguel sin quitarle el alma.

María Luisa Maciel: Muchos, pero siempre cuidando la esencia. El bar tomó un nuevo impulso en 1987, cuando mamá se dedicó en cuerpo y alma al negocio. Ella le dio vida nueva: introdujo las milanesas que hoy son famosas y amplió la carta. Uno de los momentos más duros fue la partida de mamá en el año 1999 y de ahí papá se hizo cargo de llevar adelante todo el entusiasmo y pasión que mamá le había puesto a San Miguel. En 2012 nos sumamos para apoyarle a papá y modernizamos las instalaciones, pero siempre bajo la atenta mirada de papá porque él sostenía que San Miguel debía mantener su esencia de un lugar tradicional y familiar. A la cocina ya le dotamos de las nuevas tecnologías y sumamos nuevos platos a la carta. Hoy San Miguel es un sitio visitado por varias generaciones, pero sin perder el espíritu tradicional que nos caracteriza.

Ramón Maciel: El restaurante se ha estado actualizando a las nuevas exigencias de nuestros clientes, ofreciendo opciones que antes no se conseguían fácilmente, el salmón por ejemplo. El servicio de los mozos tiene también nuestra identidad, ya que tenemos mozos que están hace muchos años con nosotros y se conocen con nuestros clientes habituales, saben las particularidades de sus gustos y los atienden personalizadamente.

Elvira Maciel: Observé la evolución positiva de pasar del servicio de Bar hasta convertirlo en Restaurante.

¿Ha habido alguna renovación significativa o cambio de enfoque en la cocina?



José Maciel: Sí. La cocina necesariamente fue evolucionando. Tenemos platos que forman parte de la memoria de nuestros clientes y que sería un error modificar simplemente por seguir una tendencia. Hay personas que llegan buscando un sabor que recuerdan desde hace veinte o treinta años, y eso tiene un enorme valor. Pero al mismo tiempo incorporamos nuevas técnicas, mejoramos procesos, trabajamos en presentación, calidad de materias primas y desarrollamos nuevas propuestas. Nuestra filosofía es que tradición e innovación no son contrarias. La tradición no significa quedarse quieto. Significa saber qué cosas no debemos perder mientras evolucionamos en todo lo demás.

María Luisa Maciel: Sí. Con mamá en el 87 llegó la gran renovación: entraron las milanesas, se amplió la cocina casera y se le dio más identidad a la carta. Luego, agregamos nuevas opciones para adaptarnos a los tiempos sin perder nuestras raíces. Siempre con la misma exigencia: desde la compra del insumo hasta que el plato llega a la mesa.

Ramón Maciel: Nuestra cocina es básicamente la misma, y ello se puede notar en la vigencia de la mayoría de nuestras opciones de salados y dulces que vienen desde hace muchos años, como las milanesas, el puré de papas, el bife de lomito a caballo, el flan y el mamón con queso Paraguay. Desde el 2022 hemos introducido la carta del Café del San Miguel, con la asesoría de uno de los mejores pasteleros de nuestro país. Así ofrecemos hoy servicios de té aprovechando nuestros amplios salones y la comodidad del estacionamiento amplio que ofrecemos a nuestros clientes. Y desde el 2024 comenzamos con la barra de tragos que ofrece los tradicionales, variando según las circunstancias como el clima o alguna celebración especial en el año.

Elvira Maciel: Por supuesto que se fueron implementando renovaciones significativas edilicias y, por supuesto, enfoques en la cocina para poder adaptarnos a la exigencia de nuestros clientes.

¿Cuáles han sido los mayores desafíos que ha enfrentado?

José Maciel: Probablemente el mayor desafío sea hacer que una empresa de 140



años siga siendo relevante. Una marca histórica tiene una ventaja enorme, pero también una responsabilidad enorme. La historia por sí sola no garantiza el futuro. Cada nueva generación de clientes tiene que descubrir San Miguel por sus propios méritos. También hemos atravesado momentos económicos difíciles, cambios en los hábitos de consumo, transformaciones de la ciudad y todos los problemas cotidianos que implica manejar una operación gastronómica grande. Pero quizás el desafío más importante sea mantener una cultura de servicio cuando la organización crece. Porque podemos tener el mejor edificio, la mejor cocina o el mejor plato, pero finalmente San Miguel se juega todos los días en algo muy sencillo: cómo tratamos al cliente que entra por nuestra puerta.

María Luisa Maciel: Los resumiría en dos momentos muy duros. El primero fue la partida de mamá en 1999. Ella era el alma de San Miguel. Mamá amaba venir a San Miguel, hablar con los clientes, con los proveedores y, por supuesto, enseñar y dialogar con los colaboradores; de hecho, su obsesión era "capacitar a los colaboradores". El segundo fue la pandemia. Fue durísimo. Tuvimos que reducir el salario del personal y despedir a los más nuevos. Lo positivo que sacamos fue el crecimiento del delivery, que nos ayudó a mantenernos de pie.

Ramón Maciel: El mayor desafío es mantener un equipo humano que esté preparado para la atención de los clientes, en la cocina y en el salón, y que ofrezca un servicio de alta calidad, sostenido en un relacionamiento basado en el respeto a los colaboradores. En el mes de agosto hemos obtenido la certificación de Mejor Lugar para Trabajar, Great Place to Work, siendo la primera empresa del rubro gastronómico en obtenerlo. Nuestra madre, Doña Rubí, decía que el ingrediente secreto del San Miguel es el amor.

Elvira Maciel: Los desafíos son varios: a) Formación de los colaboradores en las diferentes áreas. b) Mantener la calidad de los insumos. c) Innovar sin perder la esencia de nuestro servicio.

¿De qué logro se siente más orgulloso durante su tiempo en el restaurante?

José Maciel: Me cuesta elegir un único logro. Me siento orgulloso de que San Miguel haya llegado a sus 140 años vivo, vigente y con proyectos de futuro. También me produce mucha satisfacción haber comprendido que teníamos que profesionalizar la empresa sin perder su carácter familiar. Y particularmente me entusiasma ver que la historia no terminó en el local tradicional. Pudimos crecer, llegar a Ciudad del Este, desarrollar El Legado y comenzar a pensar incluso en llevar San Miguel fuera del Paraguay. Para mí eso demuestra que respetar la historia no significa vivir mirando hacia atrás. La mejor manera de homenajear a quienes nos precedieron es construir el próximo capítulo.

María Luisa Maciel: De dos cosas. Primero, de haber logrado posicionar a San Miguel como una opción para celebrar los momentos importantes: un almuerzo familiar, una cena, un cumpleaños. Segundo, de que los salones de San Miguel sean testigos de encuentros de varias generaciones. Abuelos que venían de jóvenes hoy traen a sus nietos. Eso no se compra.

Ramón Maciel: Hace sólo dos años que partió Don Ramón, y me siento orgulloso de haber sabido mantener los valores que nos inculcó y que hacen que la experiencia del cliente sea insuperable. Nos sentimos también orgullosos de la expansión del San Miguel a Ciudad del Este y de la habilitación de un hijo ligeramente distinto al San Miguel tradicional, que es El Legado.

Elvira Maciel: Me siento muy orgullosa porque mis padres viajaron a España para recibir un reconocimiento por la excelente atención brindada en esa época. Recuerdo la expresión de mi madre con motivo de recibir ese reconocimiento: "Por lo visto algunos clientes observaron que no tengo sábados, domingos, ni feriados por brindar lo mejor".

¿Cómo mantiene viva la esencia y las tradiciones del restaurante?

José Maciel: Tratamos de hacerlo principalmente a través de las personas. Los edificios pueden conservarse, las recetas pueden escribirse y las fotografías pueden archivarse, pero la verdadera cultura se transmite de persona a persona. Por eso insistimos tanto en el concepto "Bien Servido". Bien Servido no significa solamente llevar correctamente un plato hasta una mesa.

Significa recibir bien, escuchar, preocuparse, conocer el producto, estar atento y hacer sentir al cliente que su presencia es importante. También conservamos platos, historias, costumbres y elementos que pertenecen a la identidad de San Miguel. Pero la tradición más importante que podemos conservar es la hospitalidad.

María Luisa Maciel: Con disciplina y amor. La exigencia empieza en la compra de los insumos y sigue en cada elaboración. Mantenemos las recetas de mamá, el trato familiar y el amor por el Paraguay. Papá nos enseñó el patriotismo: por eso en las paredes siguen los cuadros de los próceres de Mayo, la copia del Himno Nacional y la Invocación a la Bandera. Esa es nuestra esencia.

Ramón Maciel: Testimoniar los valores y, luego, en la transmisión de los elementos que hacen a la atención de nuestros clientes, comenzando por el celo en la preparación de los platos que iremos a lanzar, la utilización de

ingredientes de primera calidad, la excelencia en la preparación de los platos una vez comandado el pedido de un cliente, y el esmero en la atención al cliente que nos honra con su preferencia.

Elvira Maciel: Mantener viva la esencia y tradiciones en San Miguel lo logramos con mis hermanos (Ramón, María Luisa y José) porque es lo que pudimos aprender desde nuestra infancia acompañando la gestión de nuestros padres diariamente; cada día se presenta como un gran desafío a seguir.

¿Qué planes tiene para el futuro del restaurante?

José Maciel: Sueño con que San Miguel continúe creciendo sin perder su identidad. Creo que una marca paraguaya que consiguió atravesar tres siglos tiene perfectamente la capacidad de trascender las fronteras del país. Queremos fortalecer nuestros locales, seguir desarrollando El Legado, crecer en Paraguay y explorar seriamente la posibilidad de llevar Bar San Miguel al exterior. Pero el crecimiento debe hacerse con mucho cuidado. No quiero simplemente tener muchos San Miguel. Quiero que cualquier persona que entre a un San Miguel, esté donde esté, pueda reconocer su espíritu. Si algún día consideramos llevar nuestra bandera afuera del Paraguay y contar que este restaurante nació en Asunción en 1886, será una manera maravillosa de compartir una parte de nuestra historia y de nuestra cultura.

María Luisa Maciel: Seguir creciendo sin perder la identidad. Hoy la segunda generación ya está pensando en la expansión. La idea es llevar San Miguel a más familias, pero que en cada plato se siga sintiendo que es "el San Miguel de siempre".

Ramón Maciel: El restaurante nos exige innovar todos los días, ofreciendo nuevas opciones saladas y dulces. Vivimos con los ojos en el presente, pero mirando de reojo el futuro, para responder a las tendencias de la gastronomía paraguaya e internacional. Asimismo, queremos seguir expandiendo el Bar San Miguel con la apertura de nuevos locales, aunque cuidando siempre la calidad de nuestra oferta, basada en el cuidado que tenemos de nuestros colaboradores.

Elvira Maciel: Varios planes, entre ellos estamos preparando a la siguiente generación para seguir con la gestión del restaurante.

¿Qué es lo que más disfruta de ser el dueño de un restaurante con tanta historia?

José Maciel: Lo que más disfruto son las historias de la gente. Encontrarme con alguien que me diga: "Acá venía con mi papá", "acá conocí a mi esposa", "acá festejábamos los cumpleaños de mi abuelo" o "este plato lo comía cuando era chico". En ese momento uno comprende que San Miguel dejó de pertenecernos solamente a nosotros. Está dentro de los recuerdos de miles de familias. Y eso me emociona mucho. También me gusta imaginar que hoy hay un niño sentado con sus padres o sus abuelos en alguna mesa de San Miguel y que, dentro de treinta años, quizás vuelva y recuerde exactamente ese momento. Creo que ahí está la verdadera dimensión de estos 140 años. Nosotros no servimos solamente comida. De alguna manera, también ayudamos a servir recuerdos.

María Luisa Maciel: Sin duda, cuando me encuentro con clientes y amigos y me cuentan: "Qué rico se come acá" o "vine con mi abuelo hace 40 años". Saber que formamos parte de la memoria afectiva de tanta gente. Eso vale más que cualquier premio.

Ramón Maciel: Nuestra empresa es un talento recibido de Dios, que debe rendir frutos. Lo hicieron los fundadores, luego nuestros padres y finalmente nos toca a nosotros. Disfrutamos de ver el rostro de felicidad y alegría de nuestros clientes, las familias, los grupos de amigos que nos eligen para celebrar la vida. Nos nutrimos de eso.

Elvira Maciel: Lo que más disfruto es seguir cumpliendo con el lema de nuestro padre: "crear fuentes de trabajo digno" y "cumplir con el lema del bien servido".



SER PARTE DE LA HISTORIA



Detrás de cada plato que llega a la mesa y de cada sonrisa que recibe a los comensales, existe un motor invisible pero sumamente poderoso: el factor humano. Las instituciones no cumplen 140 años por la solidez de sus paredes, sino por la lealtad, el esfuerzo diario y el amor de las personas que hacen de su oficio un arte. En el Bar San Miguel, los colaboradores son los verdaderos guardianes de la esencia familiar y los encargados de transmitir esa calidez que traspasa generaciones.

Para rendir homenaje a todos ellos, nos acercamos a conversar con tres figuras fundamentales de la casa, cuyos nombres ya forman parte de este gran patrimonio afectivo: Rufo, Rafael Giménez y Claudia Caballero. A través de sus vivencias individuales, sus recuerdos y su entrega cotidiana, descubrimos qué significa, desde adentro, ser el corazón latente de esta leyenda gastronómica paraguaya.



Rufo, el alma del salón: 34 años tejiendo historias y sabores.

Originario de Lambaré y con más de tres décadas de trayectoria, Rufo es una de esas presencias indispensables que le dan identidad a esta casa. Su recorrido no solo acompaña el crecimiento del restaurante, sino que refleja el cariño incondicional de generaciones de familias que vuelven, una y otra vez, a buscar su calidez.

— Rufo, ¿cuántos años llevas formando parte de la casa y cómo recuerdas los primeros tiempos?

Rufo: Soy de Lambaré y ya llevo 34 años de servicio aquí. Cuando empecé éramos apenas 6 mozos en la sala; hoy ya somos 14. Crecimos muchísimo con los años, pero lo más lindo es que la esencia no cambió: se mantiene la misma calidad y esos platos generosos del primer día. Esto es lo más lindo que me pasó en la vida; verdaderamente me siento realizado.

— En tanto tiempo, las mesas habrán visto pasar a familias enteras. ¿Qué anécdotas o recuerdos guardas con los clientes?

Rufo: Es increíble, pero tengo clientes a los que atiendo desde hace más de 30 años. ¡Al principio venían con sus hijos pequeños, y hoy ya vienen con sus nietos! Me acuerdo un día en que la hija de un cliente de años me llamó desde una mesa y me dijo entre risas: *"Rufo, ¡esta ya es la tercera generación que te viene a molestar!"*, porque los chicos andaban corriendo detrás de mí por todo el salón. Esas cosas no tienen precio.

Rafael Giménez, la fuerza y tradición detrás del fuego: 12 años en la cocina

Oriundo de Paraguarí y afincado en Limpio, Rafael es sinónimo de entrega, concentración y respeto por la buena mesa. Durante más de una década ha sido pieza clave en el ritmo vertiginoso de la cocina, transmitiendo la sabiduría de los viejos maestros a las nuevas generaciones.

— Rafael, cuéntanos un poco de tu historia en la casa y cómo vives el día a día en la cocina.

Rafael: Me llamo Rafael Giménez, soy de Paraguarí, aunque actualmente vivo en Limpio, y ya llevo 12 años trabajando en la casa. La cocina tiene su ritmo: en la hora pico hay que estar con máxima atención y concentración para sacar impecables los pedidos de las comandas que van entrando desde el salón.

— ¿Qué valor le das al aprendizaje que tuviste acá y a lo que hoy te toca enseñar?

Rafael: Le debo muchísimo a los antiguos maestros de la cocina. Gracias a lo que me enseñaron sigo firme acá, y hoy busco transmitirle eso mismo a los compañeros más jóvenes: que escuchen al jefe y aprendan, porque todo ese oficio te sirve para siempre.

— ¿Hay alguna anécdota entrañable que recuerdes de estos años entre sartenes y mecheros?

Rafael: (Se ríe) Me acuerdo muy bien de un día en que Don Roberto entró a la cocina, me miró y me dijo: *"¡Nde, músculo patáma por pegar lomito!"*. De ese comentario no me olvido más.





Claudia Caballero, la fuerza humana que guía a la gran familia: 20 años en Bar San Miguel

Con dos décadas de entrega constante, Claudia representa el puente vivo entre la historia de Bar San Miguel y su permanente renovación. Desde su rol de liderazgo, acompaña la evolución del equipo cuidando cada detalle para que la esencia, la empatía y la calidez humana sigan siendo el corazón intacto del restaurante.

— Claudia, cumples dos décadas en Bar San Miguel. ¿Cómo recuerdas tus inicios y cómo viviste el crecimiento del equipo a lo largo del tiempo?

Claudia: Llegué desde muy joven, en una época en la que éramos muy pocos colaboradores. He tenido el inmenso honor de trabajar junto a la Sra. Elvira Rojas de Maciel y a toda la familia. A lo largo de estos 20 años fui testigo de muchas etapas de evolución: vi cómo aquel pequeño grupo inicial fue creciendo hasta convertirse en la gran familia de más de 100 personas que somos hoy, generando fuentes de trabajo reales, tal como siempre decía el Sr. Ramón Maciel padre.

— ¿Cómo se gestiona un equipo tan numeroso y con tanta historia sin perder la identidad tradicional del lugar?

Claudia: Veo una evolución profundamente positiva. Las nuevas generaciones aportan ideas frescas, dinamismo y una mirada renovada que suma enormemente al restaurante. Como líder, aprendo constantemente de ellos; la clave está en acompañar lo positivo y apostar al nuevo talento para seguir creciendo sin perder jamás nuestra esencia.

Busco dejar la hulla de un liderazgo basado en el respeto, el cariño genuino y la empatía hacia cada colaborador. Para liderar bien hay que conocer a la gente, interesarse por sus vidas y acompañarlos. Mi objetivo es consolidar un ambiente de trabajo verdaderamente familiar y profesional a la vez, porque cuidar a nuestro equipo es la clave principal para mantener viva la calidez y el prestigio histórico de Bar San Miguel.

— En 20 años la casa habrá vivido innumerables vivencias. ¿Qué momento guardas en la memoria que sintetice el valor de este espacio?

Claudia: En 20 años en este rubro todos los días hay algo nuevo y las anécdotas son incontables, pero hay una en particular que me marcó profundamente. En una ocasión, una familia trajo al restaurante las cenizas de un ser querido porque este era su lugar favorito en el mundo. Ver que este espacio no es solo un restaurante, sino un lugar sagrado y lleno de recuerdos para nuestros clientes, resume a la perfección lo que significa el espíritu de Bar San Miguel y el impacto real que dejamos en sus vidas.

Luis Cuye, el puente entre dos épocas: de los rieles del tranvía a la velocidad del delivery

Para entender la esencia del Bar San Miguel, hay que saber que su historia se escribe en el día a día y recorre las calles de la ciudad. Luis Cuye es el vivo ejemplo de ese lazo con el pasado asunceno. Mucho antes de repartir los platos tradicionales de la casa, Luis ya formaba parte del paisaje urbano como guardia y luego conductor del icónico tranvía que conectaba el centro con Las Mercedes. Fue en esos viajes sobre rieles donde conoció a Don Ramón Maciel, iniciando una relación de afecto y trabajo que hoy lo convierte en uno de los rostros más queridos y confiables del restaurante.





El chofer de la "Curva San Miguel"

En los años de oro del transporte asunceno, el tranvía Nº 5 cruzaba el barrio Las Mercedes y tenía una parada emblemática justo en la famosa "Curva San Miguel". Al volante de esa mole de hierro iba un joven Luis Cuye. Don Ramón Maciel, en ese entonces propietario del Bar San Miguel, solía abordar el tranvía y compartir charlas con él. Esa coincidencia del destino unió las vidas de ambos, haciendo que Luis pasara de transportar a los vecinos del barrio a llevarles el sabor del Bar San Miguel directamente hasta sus mesas familiares.

— Luis, ¿cuáles son los mayores desafíos en el oficio de entregar pedidos de comida hoy en día?

Luis: Lo más desafiante es que el producto debe llegar intacto y en las mejores condiciones, y en ocasiones se puede complicar dependiendo de la dirección o numeración de la calle. Hay clientes que aprecian tu trabajo y son muy agradecidos a la hora de recibir su pedido y lo demuestran con generosas propinas, pero para eso es necesario tener mucho compromiso con este servicio.

— En tantos años recorriendo las calles, ¿qué anécdotas guardás con más cariño en tu memoria?

Luis: Tengo una que nunca me voy a olvidar y que demuestra el corazón que tienen nuestros clientes. Una noche me tocó salir a trabajar a pesar de que me sentía bastante enfermo; el cuerpo no me daba más, pero el sentido del deber pudo más. Cuando llegué a entregar un pedido a una familia de años, el señor de la casa me miró a los ojos y enseguida se dio cuenta de lo mal que estaba. Sin dudarlo, me regaló un billete de 100.000 guaraníes, me puso la mano en el hombro y me dijo: *"Andá a reposar y dejá el delivery por hoy"*. Entre la incredulidad y la alegría del momento, me subí a la moto sonriendo y pensé para mis adentros: *"¡Con esto ya me curo!"*. Esos gestos te demuestran que en este oficio sembrás mucho más que comida.

RESPONSABILIDAD SOCIAL Y **RECONOCIMIENTOS**



Un legado que trasciende la mesa: Casi un siglo y medio de compromiso humano, cultura e impacto social en Paraguay.

Celebrar 140 años de trayectoria no solo representa un hito de longevidad en el rubro gastronómico; constituye, ante todo, un testimonio de compromiso ético, sostenibilidad y vocación de servicio con la comunidad. A lo largo de casi un siglo y medio, la institución ha mantenido intacta su convicción de que la auténtica excelencia culinaria nace del respeto a su gente, la valoración de la cultura local y la inclusión de todos los sectores de la sociedad. Al mirar detrás del mostrador, descubrimos una empresa que ha sabido transformar el éxito comercial en bienestar colectivo, cosechando galardones que premian su activo rol como agente de cambio en el Paraguay.

PILARES FUNDAMENTALES Y RECONOCIMIENTOS DESTACADOS

1. Certificación Great Place To Work® (Certified 2026)

En el marco de su 140° aniversario, el restaurante alcanza un logro histórico en el sector gastronómico nacional al obtener la prestigiosa certificación internacional **Great Place To Work®**. Este aval consagra la excelencia de su clima organizacional, promoviendo un ambiente basado en la confianza, la equidad, el orgullo y el trabajo en equipo. Demuestra así que la calidez que reciben los comensales en mesa es el reflejo directo del bienestar, desarrollo y cuidado integral que vive su equipo humano tras bambalinas.

2. Compromiso con la Inclusión y RSE — Fundación Saraki

Como piedra angular de su política de Responsabilidad Social Empresarial, centrado en el eje de Inclusión Laboral y Social, la casa fue distinguida por la **Fundación Saraki** en virtud de su constante impulso a la inclusión de personas con discapacidad. A través de la adaptación de espacios y la generación de oportunidades de empleo digno e igualitario, la institución reafirma su rol como constructora de una comunidad más justa y accesible.

CRONOLOGÍA DE RECONOCIMIENTOS

- **Noviembre de 2014 — Placa de Declaración como Sitio Emblemático de la Tertulia Cultural Ciudadana**

Otorgada por la Junta Municipal de la Ciudad de Asunción, esta condecoración consistió en la entrega formal de una placa conmemorativa que consagra oficialmente al restaurante como patrimonio vivo y punto neurálgico del encuentro social, cultural e intelectual de la capital.

- **Julio de 2014 — Condecoración y Respeto**

Entregada por la Asociación de Restaurantes del Paraguay (ARPY). Se trata de la máxima distinción gremial concedida en testimonio de admiración y respeto a su intachable trayectoria, liderazgo y constante aporte al engrandecimiento de la gastronomía paraguaya.

- **Mayo de 2013 — Declaración como Sitio Emblemático de la Tertulia Cultural Ciudadana**

Una distinción legislativa municipal otorgada nuevamente por la Junta Municipal de la Ciudad de Asunción. El galardón destaca el valor histórico e intangible del restaurante como espacio tradicional de tertulia, diálogo y preservación de la identidad asuncena.

- **Año 2003 — Reconocimiento por Dedicación**

Concedido por Arlequín Teatro. Este galardón fue entregado en agradecimiento al constante apoyo, mecenazgo e incondicional respaldo del restaurante a la difusión de las artes escénicas y la cultura nacional.

- **Diciembre de 2001 — Reconocimiento por el Importante Apoyo para la Realización del Cursillo Navideño**

Otorgado por la Sociedad Unión de Cocineros y Anexos Marítimos y Terrestres. Una distinción que plasma el agradecimiento institucional por la solidaridad y la colaboración activa en iniciativas de formación profesional y apoyo comunitario dentro del sector gastronómico.

- **Noviembre de 2001 — Certificado de Inspección sobre Conservación y Manipulación de Alimentos**

Emitido por la Municipalidad de la Ciudad de Asunción, avalando técnicamente los rigurosos estándares de calidad, higiene y compromiso con la salud de los comensales mantenidos por la casa.



En el marco de la celebración de sus 140 años de historia, el Bar San Miguel y El Legado recibieron el Reconocimiento de Calidad Turística por parte de la SENATUR, distinguiendo su trayectoria, aporte gastronómico e identidad cultural en Paraguay, ocasión en la que también se rindió homenaje y condecoró a los colaboradores más antiguos de la institución.


ersa
Harina de Trigo
ersa
Celebramos su historia y
brindamos por su futuro
BAR
SAN MIGUEL
Restaurante
1886
¡Felices 140 años!
Que sigan los encuentros y los sabores de siempre.
Es un honor para nosotros
ser el ingrediente base de su gran tradición.
Seguinos en nuestras redes:
@ersaparaguay
Ersa Harina de Trigo
@ersaparaguay

EVOLUCIÓN DE LAS MILANESAS



Detrás de ese dorado perfecto que llega a la mesa y del aroma que despierta la nostalgia en cada comensal, existe una búsqueda constante por honrar la tradición a través de la evolución. Para entender esta transformación, nos acercamos a conversar con el Chef Diego Chavez, de la ciudad de Asunción.

A través de su técnica, su respeto por el producto y su visión contemporánea, descubrimos cómo este clásico se renueva día a día sin perder la esencia que lo convirtió en leyenda.



- ¿Qué es lo que hace que la milanesa de acá sea tan distinta y crujiente comparada con la que comemos en casa?

Creo que el secreto está en varios detalles: la calidad de la carne, el buen sazonado y, sobre todo, el empanizado. Acá buscamos que quede bien dorada y crujiente por fuera, pero tierna y jugosa por dentro. Esos pequeños detalles son los que hacen que tenga un sabor y una textura diferentes a las milanesas que hacemos normalmente en casa.

- ¿Cómo describirías la personalidad de cada una y qué la hace especial?

Lo especial es que buscamos que cada variedad tenga una combinación única, manteniendo siempre nuestra esencia, el sabor, la calidad y una excelente presentación.

- Si un cliente viene por primera vez a celebrar este aniversario y te pide que elijas por él, ¿cuál le servís y por qué?

Le serviría nuestra milanesa de surubí 1886 porque es uno de los platos que mejor representa nuestra identidad. La elegiría por su textura crujiente, su sabor y el cuidado que ponemos en cada detalle.

En esta evolución, la carta no solo innova en técnicas, sino que también rinde un profundo homenaje a la historia misma del bar. Es el caso de dos creaciones icónicas que transforman la mesa en un tributo al legado familiar:



La refinada ***Milanesa de Surubí Doña Ruby***, un aplaudido emblema de la casa cubierto por una untuosa y suave combinación de tomates secos, champiñones, espinaca y crema;

Y la célebre ***Milanesa de Lomito Don Ramón***, una joya de la casa que celebra nuestra esencia uniendo crema, nueces, jamón serrano, tomates secos y el toque justo de pimentón dulce.



TUS MOMENTOS CON NOSOTROS

Mentes y Manos Detrás de Cada Celebración:

El Arte de Crear Eventos Inolvidables en Bar San Miguel

En **Bar San Miguel**, cada celebración es una obra hecha a medida. Más que un restaurante, nos hemos consolidado como el espacio donde se transforman momentos cotidianos en recuerdos imborrables. Desde eventos íntimos hasta grandes convocatorias, nuestro compromiso es cuidar cada detalle para superar las expectativas de quienes nos eligen.

Un Menú de Opciones para Cada Ocasión

Nos adaptamos con flexibilidad y dedicación a las necesidades de cada cliente. Entre nuestra propuesta de eventos se destacan:

- **Servicios de Té:** Una de nuestras opciones más valoradas para encuentros amenos y acogedores.
- **Celebraciones Familiares y Sociales:** Baby showers, cumpleaños, bautismos, primeras comuniones y festejos de jubilación.
- **Eventos Corporativos:** Desayunos ejecutivos, almuerzos y cenas empresariales.
- **Formatos Especiales: A**lmuerzos o cenas de cumpleaños con menús cerrados y ambientación personalizada.



Los más solicitados: Los servicios de té y los cumpleaños con decoración personalizada lideran la preferencia de nuestro público gracias al toque diferencial de confort y estilo que brindamos.



El Proceso: De la Primera Consulta al Gran Día

Para asegurar que cada evento sea una experiencia perfecta, trabajamos bajo una cuidada metodología paso a paso:

1. Escuchar y Planificar: Desde el primer contacto, relevamos toda la información esencial: fecha, horario, cantidad de invitados y gustos de ambientación.

2. Diseño de Ambientación: Combinamos paletas de colores, arreglos en pizarras, servilletas y globos para darle una identidad única al espacio.

3. Propuesta Gastronómica: Coordinamos minuciosamente la secuencia del menú: entradas, platos principales y postres.

4. Sincronización Interna: Con antelación, detallamos y coordinamos el servicio con todo el equipo de mozos para garantizar una atención impecable.

5. Acompañamiento en Vivo: El día del evento nos encargamos del montaje de mesas, la ambientación y la supervisión en tiempo real —con especial control de los tiempos de servido, sobre todo en los servicios de té—.

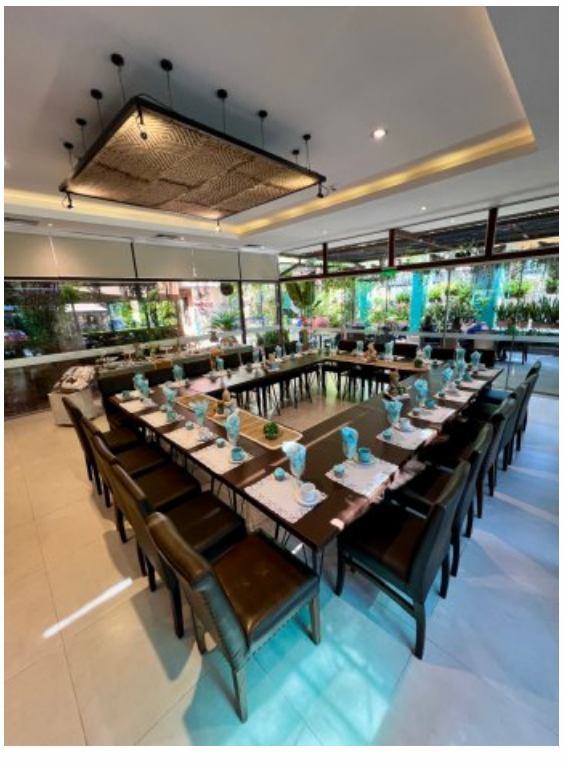
Recomendación para Reservas: Sugerimos realizar la reserva con un mínimo de **15 días de anticipación** para definir y perfeccionar cada detalle con la atención que merece.

Flexibilidad, Personalización y Solución de Desafíos

Detrás de cada montaje hay un esfuerzo logístico de alta precisión, adaptándonos al día y horario para optimizar al máximo el espacio en momentos de gran demanda como fines de semana y días festivos.

A lo largo de nuestra trayectoria, hemos superado grandes retos organizativos:

- **Simultaneidad y Logística:** Enfrentar jornadas intensas con hasta 4 servicios de té simultáneos en un mismo día, combinando baby showers detallados con la dinámica de fin de semana.
- **Hitos de Vida:** Organizar eventos de gran significación como las Bodas de Plata (25 años de matrimonio) de Lorena Denis y su esposo.
- **Distancia y Tiempo:** Coordinar la boda de una pareja cuyo novio contaba con muy poco tiempo y la novia se encontraba en el exterior, o gestionar eventos donde la planificación exigía equilibrar opiniones familiares encontradas.



Anécdota de Adaptabilidad: En una oportunidad, organizando el cumpleaños de una suegra, la nuera había definido una alegre paleta en tonos rosa, lila claro y amarillo pastel. Al llegar el esposo, prefirió una opción diferente en azul. Para encontrar el equilibrio perfecto y complacer a todos, les sugerimos una elegante ambientación en tonos verdes... ¡y fue un éxito absoluto!

La Mayor Satisfacción: Crear Momentos Emotivos

El verdadero corazón de nuestro servicio está en la emoción de nuestros clientes. Recordamos con especial cariño el cumpleaños de un cliente que, al día siguiente del evento, nos envió una conmovedora carta de agradecimiento. Saber que fuimos parte de un día tan significativo y recibir ese reconocimiento es, sin duda, nuestra recompensa más gratificante.

Info: Elisa Frutos





ENTREVISTA DE EVENTOS A CLIENTES: Lorena Denis

Cuales son los de eventos más importantes que celebró en el Bar San Miguel?

Entre los eventos más importantes que celebré en el Bar San Miguel se encuentran los baby showers de mis sobrinas nietas, Oriana y Valentina. Pero, sin duda, uno de los recuerdos más especiales fueron nuestras Bodas de Plata. Fue una celebración muy emotiva, rodeados de familiares y amigos, compartiendo la alegría de 25 años de vida juntos. Son momentos inolvidables que hacen que San Miguel forme parte de algunos de los recuerdos más felices y significativos de nuestra familia.

Que es lo que más destaca de sus celebraciones en el Bar San Miguel?

Lo que más destaco del Bar San Miguel es la calidez humana de quienes trabajan allí. Siempre me he sentido como en casa, en familia. Además de la excelente atención y la calidad de sus comidas, valoro mucho la predisposición que tienen para hacer realidad cada detalle que uno imagina para sus celebraciones. Nunca recibí un "no" como respuesta; al contrario, siempre buscaron la manera de ayudar y de cumplir con lo que les pedía, ya sea en la decoración o en algún detalle especial.

También hay algo fundamental: la confianza. Cada vez que organizo un evento en San Miguel, sé que todo va a salir bien. Confío plenamente en la calidad de sus comidas, en su atención y en el compromiso de todo el equipo. Esa tranquilidad de saber que los invitados estarán bien atendidos y que cada detalle estará cuidado es una de las principales razones por las que siempre los elijo.

En los baby showers, por ejemplo, suelo organizar juegos y actividades, y ellos siempre acompañan con una sonrisa, observando con entusiasmo o incluso ofreciéndose a colaborar. Esa actitud de servicio, cercanía y compromiso es algo que realmente los distingue.

Me encanta cuando las personas realizan su trabajo con pasión y son genuinamente colaborativas. Y eso es precisamente lo que encuentro en cada integrante de la familia San Miguel. Por eso, más que un lugar para celebrar, para mí es un espacio lleno de afecto, dedicación y recuerdos felices.

Felicitaciones al Bar San Miguel por sus 140 años de historia. Gracias por ser mucho más que un lugar de celebraciones; gracias por abrir siempre las puertas con calidez, hacer que cada encuentro sea especial y hacernos sentir parte de una gran familia. Les deseo que sigan creando recuerdos inolvidables para muchas generaciones más.



NOTA DEL AUTOR

Cuando uno llega solo a otro país, trae consigo muchos sueños, expectativas, algunos miedos y, sobre todo, mucha fe. Fe en que, por más difícil que pueda parecer el camino, las cosas finalmente encontrarán su lugar. Fe en que aparecerán buenas personas durante el recorrido.

Hoy, después de tantos años en Paraguay, todavía me resulta difícil expresar con palabras lo afortunado que me siento por haber elegido este país como mi hogar.

Pero hay una dicha que necesito, al menos, intentar dejar plasmada en estas líneas: haber formado parte de la historia del **Bar San Miguel**.



Un día, un muchacho brasileño, que también cargaba consigo el sueño de convertirse en escritor, pasó a formar parte del equipo de esta histórica casa, integrando su Departamento de Marketing. Desde el primer día fue recibido con un cariño y un respeto tan genuinos por parte de quienes allí trabajan y de la familia propietaria que, aun estando lejos de su país, jamás se sintió solo.

Con el tiempo, fui enamorándome cada vez más de la historia, la tradición y el legado de este restaurante tan emblemático y querido por Paraguay. Cada aprendizaje, cada momento compartido y cada gesto de cariño dejaron en mí una huella que llevaré siempre conmigo.

Y hoy, de alguna manera, aquel muchacho que llegó con tantos sueños tiene el privilegio de escribir unas líneas para celebrar los 140 años de esta casa. Quizás la vida tenga precisamente esa hermosa forma de sorprendernos: llevándonos, sin que lo imaginemos, a lugares donde una parte de nuestros sueños también encuentra su lugar. De todo mi corazón: ***¡felices 140 años, Bar San Miguel!***

A la familia Maciel-Rojas y a todas las personas que forman y formaron parte de esta casa: **OBRIGADO**, por hacerme sentir parte de una familia y por permitirme llevar conmigo un pedacito de esta historia.

Eduardo Orsini


EL RITUAL
QUE NOS UNE
Munich
BEER
2021 2023
Munich
BEER
2021 2023
Munich
BEER
EL CHOPP MÁS FRÍO
DEL PAÍS
SU CONSUMO EN EXCESO DAÑA LA SALUD. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 20 AÑOS. LO ADVIERTE EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL.