



DIARIO OCCIDENTE

La verdad no tiene precio

✉ ¡SUSCRÍBETE A NUESTRO BOLETÍN DE NOTICIAS!

Cali, marzo 15 de 2024.

La tradición asiática cobra vida con UMAI

UMAI en Jardín Plaza: Dumplings, un festín de sabores único en Cali

Recibe nuestras noticias
en tu correo electrónico



Foto: UMAI

JARDÍN PLAZA

Viernes 9 de Febrero, 2024

La gastronomía oriental llegó a Cali con **UMAI**, en Jardín Plaza, con el objetivo de sorprender y cautivar a sus comensales con la explosión de sabores únicos y auténticos en cada bocado, posicionándose como el epicentro de la autenticidad y llevando consigo la esencia de las tradiciones culinarias del continente.

Este destino gastronómico, ubicado en la [nueva plazoleta de comidas de Jardín Plaza](#), se distingue por ser pionero en introducir los exquisitos Dumplings, una delicia asiática sin precedentes, que ha cautivado los paladares caleños.

Sumérgete en la **fusión de sabores y aromas que solo UMAI puede ofrecer**, un lugar donde cada bocado es una obra de arte culinaria y cada detalle está cuidadosamente diseñado para brindar una experiencia gastronómica sin igual.

Dumplings: más que bocados, una experiencia asiática única

Desde su inauguración, UMAI se ha destacado como un pionero en la escena culinaria de Cali al introducir los dumplings con el auténtico sabor asiático.

Lejos de ser simples “cajas de arroz con chuleta”, **los dumplings de UMAI son pequeños bocados de exquisito sabor**, cada uno acompañado por una salsa de soya especial de la casa que eleva la experiencia a nuevas alturas.

Así pues, la autenticidad de estos dumplings no solo reside en sus ingredientes frescos y técnicas de preparación meticulosas, sino en su papel como innovadores culinarios en la escena caleña.

UMAI no solo ofrece dumplings, sino que **reinterpreta la esencia de este platillo asiático** para desafiar la percepción común de la comida asiática en la ciudad.



La perfección hecha bocado. Umai en Jardín Plaza te trae la excelencia de los dumplings. Sumérgete en la textura y el sabor de la auténtica cocina asiática, donde cada pliegue es una obra maestra de sabores deliciosos. Visítanos y conoce todo lo que tenemos para ti en la plazoleta de comidas de la zona norte segundo piso.



Innovación en cada bocado: variedades que sorprenden

Los dumplings de UMAI no son simplemente un platillo; son una narrativa de sabores que exploran y **celebran la rica diversidad de la cultura asiática**.

La oferta incluye dumplings de res con un delicioso toque de pimienta cayena, dumplings de pollo con curry rojo tailandés, dumplings de cerdo en la receta tradicional japonesa, dumplings de cerdo picante con toques de pimienta cayena, dumplings de cerdo con camarón y dumplings de veggie para los amantes de las verduras.

Esta variedad no solo refleja **la habilidad del chef en fusionar ingredientes auténticos**, sino que también presenta una oportunidad para los comensales de explorar y disfrutar de sabores únicos en cada visita.

Más allá de los Dumplings: explorando nuevos horizontes culinarios

Pero la propuesta culinaria de UMAI va más allá de los dumplings. El restaurante presenta opciones adicionales que capturan la esencia de la cultura asiática.

Desde el **arroz UMAI**, un deleite que combina verduras salteadas al wok y la distintiva salsa de la casa, hasta la **pasta UMAI**, noodles con verduras salteadas al wok y salsa de la casa, cada platillo es una obra maestra que transporta a los comensales directamente a las calles de Asia.

Los **rollos vietnamitas** ofrecen una experiencia única: dos rollitos de verduras frescas envueltos en papel de arroz, con las irresistibles salsas hoisin y de la casa.

Mientras que los **Spring Rolls**, con opciones como res picante, pollo con curry rojo, cerdo tradicional, cerdo picante, cerdo con camarón y veggie, son un desfile de sabores y texturas que deleitan el paladar.

Personalización de la experiencia: combos a la medida

UMAI ofrece la emocionante opción de armar tu propio combo, permitiendo a los comensales crear una experiencia única y a la medida.

Desde **elegir seis de sus dumplings hasta seleccionar un acompañamiento entre pasta UMAI**, arroz UMAI, rollo vietnamita o Spring Rolls, y finalmente, elegir la bebida que complementa la experiencia, cada visita se convierte en una aventura culinaria personalizada.

UMAI: Más que un restaurante

UMAI es una expresión de amor por la auténtica comida asiática. Desde la creación de platillos de autor hasta la asesoría personalizada, este restaurante busca ofrecer no solo sabores, sino una experiencia única que desafíe las expectativas y deje a los comensales ansiosos por más.

Así que, para aquellos que buscan escapar de lo convencional y aventurarse a **probar una gastronomía única en Cali**, UMAI es el destino ideal, donde cada bocado es una experiencia culinaria auténtica que despierta los sentidos y deja a los comensales ansiosos por más.

Descubre el auténtico sabor asiático de UMAI en Jardín Plaza [👉 Sigue sus redes sociales](#)

0 comments

Sort by



Add a comment...

Facebook Comments Plugin

Cargando Artículo siguiente ...

Fin de los artículos

OTRAS NOTICIAS

Cocina mediterránea en Cali: descubre el alma de esta gastronomía y dónde encontrarla

La cocina griega es una ventana a la rica tradición culinaria mediterránea, arraigada en ingredientes frescos, sabores vibrantes y técnicas culinarias ancestrales. Desde sus ingredientes básicos hasta sus...

Ava, la nueva sensación gastronómica en Jardín Plaza que no te puedes perder

Ava es un oasis culinario que llegó para enriquecer la escena gastronómica de la ciudad con su enfoque único en la comida mediterránea. Este espectacular restaurante ubicado en Food Garden, una de las...

El chicharrón: un icono de la gastronomía latinoamericana

El chicharrón, ese manjar crujiente y sabroso que deleita paladares en toda Latinoamérica, tiene sus raíces en la historia ancestral de la región. Sus orígenes se remontan a las técnicas de preparación...

Llegó el chicharrón 'totiao' más crocante y exquisito con Tribal a Jardín Plaza

Jardín Plaza se ha enriquecido con la llegada de una nueva y única oferta gastronómica: Tribal Los del Chicharrón Totiado. Esta reconocida marca, famosa por su Chicharrón Totiao ahumado y horneado,...

El Sándwich en la gastronomía mundial: de una opción rápida a un icono global

El sándwich, ese humilde manjar que conquista paladares en todo el mundo, tiene sus raíces en la historia antigua. Se dice que su origen se remonta al siglo XVIII, cuando John Montagu, cuarto conde de...

Descubre por que Sandwich Gourmet enamora con sus sabores en Jardín Plaza

En la ciudad de Cali, Sándwich Gourmet es un destino imperdible para los amantes de los emparedados, siendo fundado hace más de dos décadas por visionarios emprendedores, este restaurante evolucionó desde...