

EL ORGULLO DE PARMA A MANGIARÉ!
T+L
TRAVEL
+LEISURE

MÉXICO

T+L
Especial
Gourmet

CHEFS EN
SU TINTA

La gastronomía
mexicana según
sus protagonistas

POR LEÓN KRAUZE
FOTOS DE IGNACIO URQUIZA

NUEVOS VINOS

En los cinco
continentes

+ TOP 23

LOS MEJORES
RESTAURANTES
DE MÉXICO

Canadá

Ruta sibarita
en cuatro
tiempos



SEPTIEMBRE 2008
\$45.00



El Bajío

CIUDAD DE MÉXICO

Un imperdible cuando hablamos de comida mexicana tradicional, está ubicado en el corazón de Atzacozalco y abierto al público desde 1972. La anfitriona, doña Carmen "Titita" Ramírez, recrea los sabores de la infancia en su natal Xalapa. Además de Veracruz hay varios estados de la república reflejados en su carta. Una extensa colección de vírgenes, pinturas, juguetes y cazuelas son algunas de las artesanías mexicanas que decoran el lugar. El ambiente es familiar y el servicio bueno, aunque informal. Recomendamos las gorditas infladas y las empanadas de plátano rellenas de frijol. También el atole, las quesadillas, las carnitas y las aguas de sabor, que son una delicia. *Av. Cuiclahuac 2709; Obrera Popular, Azcapotzalco; 55/5341-9889 y 5341-8746; comida para dos, 300 pesos.*



Paxia

CIUDAD DE MÉXICO

Paxia significa paz en nahuatl y este nombre es congruente con la decoración del lugar, un ambiente íntimo con iluminación suave y acogedora. Decorado con grandes lámparas de madera calada y muchos colores ocres, Paxia se va perfilando como uno de los

mejores restaurantes del DF para disfrutar de la alta cocina mexicana. Con un concepto contemporáneo en ingredientes y recetas tradicionales, platillos presentados de una manera diferente, cuenta con un amplio menú. Lo mejor: los rollitos de pato con perejil frito, el tuétano al horno con salsa borracha y el filete Paxia con huitlacoche y salsa de chile poblano. La Cava cuenta con una excelente selección de vinos

mexicanos como Casa de Piedra, Ícaro, Ensayo, Único de Santo Tomás, Casa Madero. *Av. de la Paz 47, San Ángel; 55/5550-8355 y 5616-6964; cena para dos, 350 pesos.*



Anita Li

GUADALAJARA

Gerardo Cendejas es uno de los dueños, cocinero, responsable de que este fenómeno restaurantero funcione y un apasionado de los vinos que cree fervientemente en el maridaje. Su cocina es mexicana contemporánea con influencias orientales. La decoración es autoría de Lorena Zertuche. Un lugar súper agradable y fundamental en cualquier tour culinario por Guadalajara. *Inglaterra 3100, colonia Vallarta Poniente, Guadalajara; 33/3647-4757.*



Contra mar

CIUDAD DE MÉXICO

Este restaurante, creado por Gabriela Cámara hace diez años, cuando ella tenía apenas 22, se ha convertido en un lugar muy concurrido por los chilangos. En parte, debido a su limitado horario ya que abre solamente de 13 a 18 horas, por lo que el lugar se encuentra siempre repleto y la espera puede prolongarse hasta una hora, pero sobre todo

por la calidad de sus platillos. La decoración te hace sentir como si estuvieras en Baja California: comedor blanco ventilado, mesas con manteles blancos y tazones de vegetales en escabeche. Dedicado a la cocina de mar, sirve una variedad de pescados y mariscos, donde las estrellas son las tostadas de atún crudo y el pargo a la parrilla con dos salsas. También cuenta con una succulenta selección de postre entre las que destacan las tartas de higos y de plátano con crema, el flan de coco y los tazones de zapote negro con naranja. El servicio es bueno y relajado. *Durango 200, Roma Norte; 55/5514-9217; comida para dos, 1,200 pesos.*



Nemi

CIUDAD DE MÉXICO

En este restaurante, cuyo nombre significa "dar vida" en Nahuatl, los platos de madreperla son un aviso sutil de la especialidad del lugar: cocina de mar contemporánea. El chef Michael Mina con sus maravillosos tríos (tres platillos que usan el mismo ingrediente base), nos ofrece una carta diferente: dos únicas opciones, un menú de degustación que consta de siete tiempos (en porciones pequeñas) o un menú de tres tiempos, son la marca de la casa. Es imperdible la langosta de Maine pochada en mantequilla con uchepe y salsa Thai de coco o el trío de atún. El servicio es esmerado y la decoración es elegante; cuenta con privados para grupos chicos. *Masaryk 390, Polanco; 55/3300-3950; cena para dos, 1,500 pesos.*