

Guía del

Neo gourmet mexicano

(o del glotón nacional
globalizado)



TEXTO > ANA SALDAÑA

Es un hecho: hoy no comemos lo mismo que ayer y nuestros gustos se han extendido por la globalización. Los mexicanos nos estamos volviendo cosmopolitas cuando compramos el pan para la cena, el aceite para la ensalada o por el restaurante que elegimos para salir. Acéptalo: tú ya eres todo un neogourmet.

Caviar iraní, jabugo español, trufas piamontesas... Salimos a la calle y casi en la tienda de la esquina encontramos estas cosas tan exóticas; además aprovechamos cada oportunidad para aprender más sobre el origen de los productos, leemos, vamos a catas, somos compradores compulsivos de ingredientes y queremos una alacena llena de tesoros. También vamos a restaurantes en busca de platillos bien ejecutados, a saborear la limpieza de los ingredientes en el paladar, a palpar la creatividad del cocinero, y a

encontrar conceptos bien definidos que tengan un hilo conductor que se refleje en todo: comida, decoración y ambiente.

Y no se trata de negar nuestro dorado pasado: aquí siempre se ha comido de aplauso, pero actualmente tenemos cientos de opciones para elegir y muchas de ellas espectaculares. Y como muestra, presentamos una guía para los neogourmets que comparten el amor por el buen comer y beber, y que ya están en cada rincón de este país.

AL CHEF CON CARIÑO

La **escena gastronómica** en México se ha transformado en los últimos años para ofrecer una excitante combinación de opciones para el **neogourmet**, que van desde comida mexicana hasta la **gastronomía internacional**. Éstos son los restaurantes en donde reina esta tendencia.



NOBU CIUDAD DE MÉXICO

La más reciente adición a la escena gastronómica del D.F. Aquí, la decoración es tan importante como la comida: su ubicación dentro de un centro comercial se olvida al admirar el gran espejo de agua que enmarca el comedor. Los ingredientes han sido seleccionados con los más altos estándares de calidad, evidentes al probar platillos famosos como el Miso Black Cod o el tiradito de hamachi. Aquí no sirven gastronomía tradicional japonesa, sino una nueva propuesta presentada por un chef japonés influenciado por la gastronomía latinoamericana y el paladar estadounidense. Es una experiencia con precios internacionales, pero que se ha colocado como un favorito entre famosos, socialités y neogourmets chilangos.

Paseo de los Tamarindos 90
Bosques de las Lomas, Tel: 9135-0090
www.noburestaurants.com.mx

NÉCTAR MÉRIDA

En una calle tranquila de la ciudad se encuentra un pequeño restaurante donde se cocinan grandes ideas. Roberto Solís no sólo ha viajado por el mundo y trabajado en las cocinas de grandes chefs, sino que además es un apasionado de la gastronomía yucateca y gran promotor del uso de ingredientes locales en la alta cocina. El estilo minimalista del restaurante está presente en todo: los platillos son cuidadosamente presentados con los elementos necesarios, ni más ni menos y aderezados con sabores yucatecos e ingredientes que van desde carnes exóticas como el venado de pequeños productores, hasta frutas como el nanche y la hoja de chaya.

Avenida 1 (conocida como calle 21)
No. 412, Tel: (999) 938-0838
www.nectarmerida.com

ASTRID Y GASTÓN CIUDAD DE MÉXICO

Gastón Acurio ha revolucionado la gastronomía peruana, poniendo los ojos del mundo en Latinoamérica en cuestión de ingredientes y preparaciones culinarias. Asimismo, él es responsable de lanzar al estrellato y poner de moda los ceviches, tan tradicionales en la cultura peruana. En su restaurante la comida de aquel país adquiere un aire de sofisticación al recurrir a platillos tradicionales con nuevas técnicas de preparación y presentación. El espacio, elegante y sobriamente decorado con maderas oscuras e iluminación tenue, lo hace el lugar ideal para cerrar los ojos y sentirse en la nublada ciudad de Lima, acompañado de un delicioso pisco sour brindando a la salud de tus amigos.

Tennyson 117, Col. Polanco
Tel: 5282-2666
www.astridygaston.com.pa

TLAMANALLI OAXACA

El restaurante de las hermanas Mendoza se ha convertido en una ruta de peregrinaje para los amantes de la comida. Ubicado en las afueras de Oaxaca, en el pueblo de Teotitlán del Valle, este discreto lugar especializado en comida zapoteca, cuenta con un amplio salón sin mayor gracia, con excepción de la pared cubierta de reseñas de revistas extranjeras de viajes y gastronomía. La comida es sutil, elaborada a base de ingredientes de la misma región con técnicas indígenas como el metate y el uso del carbón. Únicamente atienden a las personas que hayan hecho una reservación. Las cocineras son dos hermanas adorables, elegantemente ataviadas con trenzas arregladas en forma de corona y trajes típicos. Te consentirán no sólo con la comida, sino también con su hospitalidad y tal vez un traquito de su mezcal especial.

Avenida Juárez 39, Teotitlán del Valle
Tel: (951) 524-4006

CAFÉ DES ARTISTES PUERTO VALLARTA

Thierry Blouet se ha transformado y reinventado a través de los años, poniendo a Puerto Vallarta en el mapa culinario. Sin embargo, su impacto se extiende mucho más lejos de este pintoresco destino turístico. Ha influenciado y ha sido parte del semillero que alimenta el movimiento de la nueva gastronomía mexicana, y ha inspirado a muchos de los chefs que integran nuestra lista. Sus platillos, sutiles y elegantes, incorporan ingredientes como el mole, el achote o las tradicionales especias mexicanas que son pensadas casi quirúrgicamente para complementar los sabores. La combinación de la decoración en sus exteriores, con sillas de teka, manteles blancos y vegetación verde, contrasta con los elegantes y pulidos interiores en blanco, resaltados por piezas únicas de arte.

Guadalupe Sánchez 740, Centro
Tel: (322) 222-3228
www.cafedesartistes.com



THIERRY BLOUET CAFÉ DES ARTISTES

¿Cuál es el ingrediente más importante en tu cocina?

La sal, el aceite de oliva extra virgen y la pimienta fresca recién tostada.

El último viaje culinario que te ha inspirado...

Al D.F. junto a Sonia Arias y Jared Reardon de Jaso.

¿Cuál es tu platillo favorito de todos los tiempos?

Qué difícil. Frijoles negros de la olla, espesitos y muy, muy, negros, con queso de rancho y tortillas, cocinados en una olla de barro con cal y muy concentrados.

El chef al que más admiras...

Extranjeros, Alain Ducasse, Eric Ripert. Mexicanos: Mikel Alonso y Bruno Oteiza, Jared y Sonia, Pedro Martín del Tezka, Pablo San Román y todos mis compañeros del Vatel Club.

¿Cuál es el mito más grande que has oído sobre los chefs?

Cuando la gente está asustada de invitar a un chef a su casa; se angustian porque se preguntan "qué le voy a hacer". A todos los chefs, lo más casero, sin agregar, ni cambiar nada, es lo que más nos gusta. El mejor restaurante al que he ido es la cocina de tu mamá.

¿Sin qué no puedes vivir?

Sin mi esposa, porque la quiero y adoro muchísimo. Ella me cocina el alma.

- 1 Sopa de mariscos picantes, Nobu. 2 Camarones crudos con agua de jícama y lima, Néctar. 3 Carpaccio de pato en Pangea, Monterrey. 4 Tartar de atún con espuma de chiles y albahaca, Café des Artistes.

Fotos: Ián Rabchinsky (Café des Artistes)

DORMIR, COMER Y BEBER

Antes, **comer en un hotel** era impensable. Los paradigmas se están transformando ya que hoy aquí también podemos disfrutar **experiencias gastronómicas** inolvidables. En los últimos años, los hoteles han traído a sus cocinas la experiencia de **grandes chefs**, pero también ofrecen oportunidades a los novatos.



CASA OAXACA OAXACA

Dentro del patio central del hotel Casa Oaxaca, Alejandro Ruiz es iluminado día con día con el sazón de sus ancestros para preparar pociones que le llegan a uno al alma. Los productos locales como la hoja santa, el quesillo, los chapulines y la variedad de moles oaxaqueños e ingredientes mexicanos son vistos desde una perspectiva globalizada para ofrecer cocina creativa, pero con corazón. Los sabores son simples y dejan brillar los ingredientes cuidadosamente seleccionados. Esa sutileza se refleja en la decoración del lugar, donde el punto de enfoque de todo el salón es un largo carril de agua que invita al comensal a relajarse.

Constitución 104-4, Col. Oaxaca Centro
Tel: (951) 516-8531
www.casaoaxacaelrestaurante.com

ALFREDO DI ROMA

HOTEL INTERCONTINENTAL, COZUMEL
Reencontrarse con viejos conocidos siempre es gratificante, sobre todo cuando al hacerlo el resultado es un paladar satisfecho. Aquí tendrás la oportunidad de probar un verdadero fettuccine Alfredo, preparado en la mesa sólo con mantequilla y un verdadero queso parmesano; sí, nada de crema y en compañía de uno de los vinos de su amplia cava. La decoración puede pasar inadvertida pues la vista se centra en una fuente exterior iluminada que le da un sentido de amplitud al lugar. Los meseros sonrientes y atentos no dejan escapar ningún detalle, incluyendo la visita con el carrito de grappas italianas elaboradas por las mejores vinícolas, una obligación después de una gran comilona.

Km 6.5, carretera a Chankanaab
Tel: (987) 872-9500
www.alfredodiroma.com.mx

LOS ALMENDROS

FIESTA AMERICANA MÉRIDA
En esta ciudad se encuentran la casa matriz y la sucursal, ubicada dentro del hotel. Tal vez sea por los ingredientes locales, pero esta sucursal se distingue de las del resto del país. Por sus paredes blancas y mínima decoración, podría parecer que le falta calor de hogar, sin embargo la comida rápidamente se encarga de eso. En este restaurante muchos de los ingredientes vienen de granjas de la región. Después de un día de trabajo, no hay nada como unas tostadas de venado con salsita habanera, acompañadas de una Montejo bien fría.

Paseo de Montejo, entre Av. Colón y Cupules
Tel: (999) 942-1111
www.losalmendros.com.mx

1 Casa Oaxaca. 2 La vista del Caribe mexicano desde el Alfredo di Roma. 3 Filete Rosarito, Paxia. 4 Carpaccio de atún, Lobby.

Foto: Patricia Madrigal (Paxia)



LOBBY HABITA MONTERREY

El estilo y la cocina de Enrique Olvera son únicos y ahora llegaron a Monterrey. Él incorpora lo último en técnicas gastronómicas, utiliza ingredientes de primera calidad y busca preservar los sabores auténticamente mexicanos. Además cambia estacionalmente el menú para sorprender cada temporada. El restaurante es amplio y alumbrado, con aires minimalistas. Su cava hace un énfasis especial en los viticultores mexicanos y aquí el servicio es cuidado hasta en el último detalle.

Vasconcelos 150 Oeste, San Pedro Garza García, Tel: (81) 8335-5900
www.hotelhabitamy.com

PAXIA

HOTEL NH SANTA FE, CIUDAD DE MÉXICO
A las afueras de este hotel, en la zona de Santa Fe, Paxia está muy lejos de la comida típica de hotel. Es un restaurante inyectado de juventud por el chef Daniel Ovadía quien transforma la comida tradicional mexicana con técnicas vanguardistas y presentaciones novedosas. Ovadía no tiene miedo de experimentar y esto da como resultado platillos muy divertidos. Y si de degustar se trata, su cava no sólo cuenta con una amplia lista de vinos mexicanos, sino que además ofrece una oportunidad única para probar cervezas, tequilas, soteles y mezcals artesanales difíciles de conseguir.

Juan Salvador Agraz 44, Santa Fe
Tel: 2591-0429
www.paxia.com.mx

CENTRO CASTELLANO

CAMINO REAL, CIUDAD DE MÉXICO

A pesar de llevar muchos años abierto y pasar inadvertido por muchos, es un restaurante que se ha transformado con el chef Mauricio López. Aquí, sus secretos gastronómicos están disponibles para deleitar a todos. Utiliza ingredientes de primera calidad y se ha aventurado a ofrecer todo tipo de productos vivos del mar traídos desde Ensenada (todavía tienen el dejo de recién extraídos del mar). Cada ingrediente tiene una razón de ser en su cocina; hasta la sal que usa varía dependiendo del platillo, lo cual evidentemente tiene un impacto en el bocado final.

Mariano Escobedo 700, Col. Nueva Anzures
Tels: 5545-7231 y 5531-7185
www.centrocastellano.com.mx

HACIENDA HUAYAMÓN

CAMPECHE

El pequeño restaurante de esta hacienda te transporta en el tiempo y te hace sentir como un antiguo hacendado. Y puesto que como patrón mereces lo mejor, la mesa ha sido dispuesta con un mantel blanco y se encuentra en la terraza, con vista a la densa y verde vegetación de la zona. La comida ha sido preparada con ingredientes orgánicos de los jardines de la hacienda, el pescado fue traído por pescadores por la madrugada y el pan ha salido recién del horno. El mejor momento: cuando llegan los huevitos de granja motuleños.

Km 20, carretera Chiná-Edzná-Uayamón
Tel: (981) 813-0530
www.starwoodhotels.com



TEZKA

BEST WESTERN ROYAL, CIUDAD DE MÉXICO

Siempre hemos oído del movimiento gastronómico que se está gestando en España. Sin embargo, se nos olvida que aquí en México podemos tener una probadita de lo que está en ebullición en las cocinas de los grandes. Juan Mari Arzak, ubicado entre los 10 chefs más influyentes del mundo y consultor de Tezka, nos deleita cada temporada con una selección de sus innovaciones. El ejecutor, Pedro Martín, selecciona los ingredientes y sigue las enseñanzas de su maestro: la búsqueda continua de elementos nuevos, que transformen y exalten la esencia de la comida. Los platos son un viaje divertido donde todas las reglas son cambiadas y los resultados son sorprendentes.

Amberes 78, Col. Juárez
Tel. 9149-3000, Ext. 2251
www.tezka.com.mx

BRASSERIE LIPP

JW MARRIOTT, CIUDAD DE MÉXICO

Dentro de este hotel se encuentra un pequeño rincón de París. Al entrar y ver la típica barra francesa en maderas oscuras y los espejos intercalados con cuadros en colores claros, se antoja inmediatamente un platillo típicamente francés: una densa sopa de cebolla, un salchichón con mostaza picante que despierta los sentidos o un chamorro de cerdo guisado con lentejas para darle calidez a una tarde lluviosa. El bullicio de este lugar, que parecería nunca vaciarse, hace que por un momento te sientas en Francia, tanto así que cuando hayas terminado tu comida en lugar de decir "la cuenta, por favor", dirás en perfecto francés "l'addition, s'il vous plaît".

Andrés Bello 29, Polanco
Tels: 5281-3538 y 5281-3434
www.lipp.com.mx

- 1 Los platos de Pedro Martín, del Tezka, tienen un sello vanguardista. 2 Brasserie Lipp.
3 Los crujientes sándwiches de Senses son un favorito de la zona de Polanco.



MAURICIO LÓPEZ

CENTRO CASTELLANO

¿Cuál es el ingrediente más importante en tu cocina?

La sal, es lo que resalta el sabor de los ingredientes, le agrega la chispa, es el sazón por excelencia.

El último viaje culinario que te ha inspirado...

A Ensenada, los productos frescos y la variedad y calidad es impresionante. Me impresiona el mar tan limpio y lo mucho que lo cuidan.

¿Cuál es tu platillo favorito de todos los tiempos?

Las enchiladas verdes, sin pollo, vacías, con queso, picosas.

El chef al que más admiras

No he visto a muchos chefs trabajar... Esteban Modino, en el Mesón Marinero, en Castro Urdiales; él cuida muchísimo el producto, le tiene cariño.

¿Cuál es el mito más grande que has oído sobre los chefs?

Que el sazón se puede aprender.

¿Sin qué no puedes vivir?

Sin chocolate.

LA TIENDITA DE LA ESQUINA

Los siguientes son los templos para el cocinero glotón que quiere comprar ingredientes y vinos de primera para apantallar a sus invitados o para darse gusto.



SENSES CIUDAD DE MÉXICO

La oscura madera y la estructura ordenada de sus anaqueles exponen cada uno de los productos como si fueran tesoros para el gourmet. Aquí encontrarás vinos, té, conservas, mantequilla, latería y galletas. Sin embargo, si uno observa con más detenimiento, verá las pequeñas mesas de madera y una diminuta cocina: más que una tienda, éste es un pequeño deli donde puedes comerte una ensalada, acompañada de un té y al ritmo de música ligera.

Campos Eliseos 189, Polanco
Tel: 5980-1578
www.senses.com.mx

QUESOS LA JERSEY CIUDAD DE MÉXICO

En el centro del mercado de San Juan podemos viajar a los distintos países a través de sus quesos tradicionales. Éste es uno de los pocos lugares donde hay mozzarella de buffala italiana de verdad y variedades de quesos franceses difíciles de encontrar. Además, Roberto Castro, uno de los dueños, siempre está pendiente de su local y te atiende como rey; nunca falta que te ofrezca unas pequeñas tapas para probar. Además, si no quieres ir hasta el centro, entregan a domicilio, aunque no hay nada como ir en persona y encontrar el queso que más te gusta.

Mercado de San Juan, Ernesto Pugibet 21
Local 161
Tel: 5510-4374

VININTER CIUDAD DE MÉXICO

En una bodega de un importador de vino se esconde un pequeño espacio que bien podría ser la embajada de los productos gourmet italianos. Alessandro Piconne, una nariz privilegiada en cuestiones de cata de vino, no sólo selecciona con cuidado y conoce cada una de las botellas que vende, sino que además ofrece a quien le pregunte una amplia gama de información e ideas para su maridaje. Además importa una selección de aceites de oliva extra virgen, vinagres balsámicos, grappas y auténtico queso parmesano.

Vicente Eguía 9, Col. San Miguel Chapultepec
Tel: 5515-3142
www.vininter.com.mx



TEAVANA CIUDAD DE MÉXICO
Una meca para los amantes del verdadero té, donde las bolsitas son desechadas y en su lugar se ofrecen opciones a granel de infusiones traídas de los lugares más recónditos del mundo. El punto focal de la decoración es una pared de estantería oscura en madera donde las brillantes latas de té son expuestas. El resto de la decoración es sencilla y ofrece algunas mesas donde puedes sentarte a beber tu té con calma. Aquí esta bebida es tratada con respeto, lo cual se puede constatar con el manejo científico de temperaturas de ebullición y los tiempos de infusión, imprescindibles para saborear un té preparado con maestría.

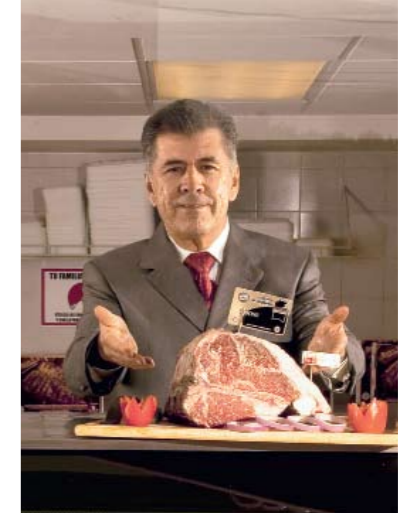
Juan Salvador Agraz 37, Piso 1
Local 12, Santa Fe
Tel: 2591-0516
www.teavana.com

MIKASA CIUDAD DE MÉXICO
Mikasa es un tesoro escondido para cualquier amante de la gastronomía oriental. Aunque es un local multiusos (tienda, pescadería, restaurante de comida para llevar y restaurante con mesas de plástico durante los fines de semana), aquí encontrarás todo tipo de productos orientales (incluyendo ingredientes frescos, congelados y enlatados para preparar comida tailandesa, japonesa y china, entre otras) además de instrumentos de cocina. En la pescadería, atendida por un especialista japonés, podrás comprar pescados listos para servir en sushi o sashimi. Puedes hablar antes y con un poco de labor de convencimiento te cortarán el pescado si no están muy ocupados. Para llevar, hay todo tipo de sushi, tempura, arroces y preparaciones japonesas. Después de conocer este lugar, nunca más comerás comida rápida japonesa.

San Luis Potosí 173, Col. Roma
Tel: 5584-3430

DUMAS CIUDAD DE MÉXICO
Sonia El Nawal ha transformado las opciones disponibles en el mercado de comida para llevar con la idea de satisfacer a todos. Cada día, en la madrugada, se encienden los hornos de este local en Polanco y se comienza con la engorrosa labor de preparar pan fresco, tanto dulce como salado. Después, en la cocina, comienza la preparación de los platillos del día para únicamente calentarse en casa. Ésta es la versión neogourmet de la tradicional cocina económica. En este pequeño deli encontrarás quesos y carnes frías, así como una selección de vinos.

Alejandro Dumas 125, Polanco
Tel: 5280-1925
www.dumasgourmet.com



JUAN BARRIO CARNES LA LAGUNA

El ingrediente más importante para preparar la carne...
Un buen corte se prepara a las brasas y por lo tanto mi recomendación es que sea con carbón de mezquite o de encino.

El último viaje culinario que te ha inspirado...
A Japón, a Foodex que es la Expo de Alimentos más grande de Asia, donde tuve la oportunidad de degustar diferentes cortes de carne de kobe.

¿Cuáles son las tres cosas más importantes para comprar un buen corte?
Que tenga un color rojo brillante, que tenga marmoleo o finos puntos blancos de grasa intramuscular y tercero que no esté oscura y menos seca.

¿Cuál es tu platillo favorito de todos los tiempos?
Un rib eye con hueso comúnmente llamado Cowboy a las brasas.

El chef al que más admiras...
Sin duda, Patricia Quintana, del restaurante Izote.

¿Cuál es el mito más grande que has oído sobre la carne?
Ponerla en la parrilla y dejarla "hasta que lllore"; si dejas que eso pase se desjuga y la echas a perder.

¿Sin qué no puedes vivir?
Sin amor.



CARNES LA LAGUNA CIUDAD DE MÉXICO
Por la pulcritud de este pequeño local, meca de la buena carne, parecería más un quirófano que una carnicería. Antes de decidir qué corte nos llevaremos es imprescindible pasear por la tienda y ver todo lo que hay. Aquí encontrarás todo para tu asado, desde la parrilla, el carbón de mezquite o hasta las cebollitas. Los cortes provienen de ganado de razas europeas, tales como el famosísimo Black Angus. La calidad de la carne es de primera y cuenta con un marmoleado uniforme y buena grasa. El ganado de donde proviene es alimentado con una mezcla de granos y pasturas donde abunda el orégano. El lugar para el carnívoro más exigente.

Emmanuel Kant 6 bis, Col. Nueva Anzures
Tel: 5203-2275 y 5203-2434
www.carneslalaguna.com.mx



LATITUD 31 ENSENADA
Una vez que pidas estos mariscos de concha a tu casa, ya no querrás comerlos en restaurantes. Puedes hacer tu pedido en internet (tip: confírmalo telefónicamente) y vía mensajería llegará a tu domicilio. Las opciones pueden variar dependiendo de la temporada, pero incluyen ostiones Kumamoto y del Pacífico, almeja Venus y mejillones mediterráneos. Los productos son de cultivo y se envían en hieleras refrigerantes que mantienen la temperatura adecuada para su conservación durante 48 horas. Las opciones no se limitan a conchas; también hay otros productos del mar de la zona, como el erizo y tenazas de jaiba. ¿Quién dijo que ir a pescar sería tan fácil?

Av. de la Marina 10, Ensenada
Tel: (646) 117-6604
www.latitud31.com



DA SILVA CIUDAD DE MÉXICO
Esta panadería es prueba fehaciente de que los sueños sí se cumplen. En un pequeño local en Polanco, un zapatero que perdió todo con la crisis surgió de las cenizas para seguir su sueño: convertirse en panadero y hacer pan artesanal, con mantequilla y levadura de gran calidad. Todo el local refleja la pasión de Eduardo Da Silva y su esposa por la perfección.

Oscar Wilde 12, Polanco
Tel: 5280-9875
www.dasilva.com.mx



BÁSICOS DEL NEOGOURMET

- **Clase de Cocina** Enrique Olvera no sólo nos deleita con memorables comidas en su restaurante Pujol, sino que además ha abierto, arriba de éste en la Ciudad de México, TEO, un taller escuela para que nos acerquemos a la cocina. Aquí aprenderás desde las técnicas más modernas hasta cómo cocinar para todos los días. Frecuentemente invita a otros chefs. No querrás salir de la cocina de tu casa después de esto. www.pujol.com.mx
- **Servicio a Domicilio de tu restaurante favorito** Siempre tendremos invitados en casa, y si no te sientes tan seguro en la cocina, ¿has pensado contratar un chef a domicilio? Por ejemplo, los restaurantes de Mónica Patiño ofrecen este servicio. Te envían un chef con las preparaciones y él se encarga de servirlo y presentárselo a tus comensales. Para sentirse un invitado más en casa. *Informes en La Taberna del León, Tel: 5616-3986*
- **Aprender a catar vinos** Primero debes probar muchos e identificar los aromas. La memoria olfativa es algo que se desarrolla, no se nace con ella, por lo que debes prestarle un poco más de atención. La próxima vez que comas una manzana, trata de identificar su aroma característico. En Tierra de Vinos organizan catas guiadas que son muy explicativas y divertidas. O si lo prefieres hacer en casa, puedes organizar algo muy informal invitando a un grupo de amigos a que traigan cada uno su vino favorito. Toma notas entre vino y vino, y encuentra las diferencias entre uno y otro. Será una reunión inolvidable. www.tierradevinos.com.mx

Jean-Paul Bergerault (Teavana y Mikasa), Alfredo Anzuures (Carnes La Laguna), Patricia Madrigal (Da Silva)

1 Teavana ofrece tes e infusiones a granel de muchos rincones del mundo. 2 En Carnes La Laguna puedes encontrar, incluso, la famosa picanha brasileña. 3 Por un pan de Da Silva, en el D.F., la excursión desde donde estés vale la pena. 4 En Mikasa hay todo lo necesario para la cocina oriental. 5 Ensalada de higos y endivias en Dumas Gourmet.