EL ORGULLO DE PARMA A MANGIARE!

¡YA BASTA!

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

Canadá

Ruta sibarita en cuatro tiempos

+ TOP 23

LOS MEJORES RESTAURANTES DE MÉXICO

SEPTIEMBRE 2008
$45.00

T+L TOP 23 Los mejores restaurantes de México

El movimiento gastronómico en México es cada día más sofisticada, sólida y reconocida. Y ante una creciente oferta, cada vez son más los comensales que exigen, no sólo un buen platillo, sino la combinación perfecta de ambiente y servicio. Ésta es la selección de T+L de los mejores restaurantes mexicanos del momento.

TEXTO SOLEDAD LABACA

En Biko se puede probar la cocina de autor vasca de los chefs Oteiza y Alonso.

ILÁN RABCHINSKEY

Arriba de izq a der: el chef Jared Rendón; platillo de Laja. Abajo de izq a der: deleite en Biko; el chef Enrique Olvera.

Casa Oaxaca

OAXACA

Cocina contemporánea de autor, aquí el chef Alejandro Ruiz ha fusionado su ingenio personal con los sabores tradicionales de Oaxaca. La carta no es extensa pero sí equilibrada. Cuenta con combinaciones muy acertadas como los taquitos de jícama rellena de chapulines, huitlacoche y quesillo o el pescado de la casa con flor de calabaza, alcaparras y mermelada de tomate. En la decoración se combinan obras de arte, sillas y mesas de fina madera, hechas por artesanos oaxaqueños. Desde la terraza se puede disfrutar de la hermosa vista del centro de la ciudad. Cuenta con una cava bien surtida. *García Vigil 407, Centro Histórico, Oaxaca; 951/514-4173 y 516-9923.*

Jaso

CIUDAD DE MÉXICO

Sonia Arias y Jared Rendón, los chefs y propietarios de Jaso, son pareja además de socios. Este restaurante que lleva apenas año y medio de vida se ha vuelto un favorito de los amantes de la buena cocina. Manteniendo una política de cero publicidad, se han dado a conocer por el boca a boca. Dentro, mucho blanco y madera, un espacio sencillo y fresco, lleno de detalles. La terraza es muy acogedora y el servicio impecable. La comida corre a cargo de Jared, que seduce con sus platos de ingeniosa preparación, mientras que los postres son responsabilidad de Sonia, y son el fuerte del restaurante. Recomendamos probar el Jaso Cucumber, cocktail, la especialidad de la casa o la langosta de Maine con puré de apio tierno y salsa de trufa negra. La cava que se compone de 400 etiquetas alemanas, argentinas, australianas, chilenas, españolas, estadounidenses, francesas, mexicanas y paraguayas de vinos tintos, blancos y champañas. *Newton 88, Polanco; 55/5545-7476; cena para dos, 1,700 pesos.*

CORTESÍA JASO

10 lugares de antojo

La Guerrerense
En Ensenada los Mariscos La Guerrense son ya un clásico. Un lugar muy popular para comer bien en la calle, siempre hay mucha gente esperando ser atendida, señal de que hay buena comida y buen servicio. Las especialidades de la casa son las almejas, el ceviche y los camarones. *Calle Primera y Alvarado esquina Palacio de los Perfumes, Ensenada; 646/174-2114.*

El Turix
Ubicado en la Colonia Polanco, vende tacos, tortas de cochinita y panuchos acompañados de unas salsas buenísimas. El lugar es chico y el ambiente totalmente informal, se hacen largas colas a la hora de la comida. *Emilio Castelar 212, Polanco; 55/5280-6449.*

La barbacoa de San Javier
En la ciudad de Pachuca, específicamente en la Colonia San Javier, se encuentra este local que sólo abre los fines de semana y días festivos, y donde se puede probar una deliciosa barbacoa de la región servida con tortillas azules. *Av. San Javier esquina con boulevard Luis Donaldo Colosio, Pachuca.*