

# pimienta

A LA POSTRE  
POR LAURA SANTOS



## La reivindicación del dulce

El restaurante de postres barcelonés EspaiSucre propone en Raíz un menú de inspiración mexicana

Leche + fruta: bizcocho de mantequilla con queso crema, sorbete de mango, queso oaxaca y ajonjolí crujiente.

La frontera entre lo dulce y lo salado es tajante, pero Xano Saguer gusta de bambolearse entre ambos territorios. Este pastelero forma parte del proyecto EspaiSucre, que en Barcelona fundó el primer restaurante sólo de postres y una escuela especializada.

A México llegó un mordisco de esta idea. El restaurante Raíz acogió a EspaiSucre e implementaron un menú de postres creados con referentes mexicanos. Para lo anterior, Xano Saguer desembarcó en estas tierras en busca de los ingredientes más pasteleros.

“Hay muchísimos ingredientes fascinantes. El mole me cautivó, es muy pastelero. Hicimos una investigación, visitamos un montón de mercados hasta encontrar uno que nos gustara y lo encontramos en un pueblo. Hemos introducido un postre de mole poblano que nos gustó tanto que yo me llevo dos kilos de mole para Barcelona porque lo meteremos en nuestra carta estelar”, dijo en entrevista.

Un menú degustación de postres se estructura con la misma lógica que uno de platos salados. Comienzan, así, con un plato refrescante: una sopa de té chai con especias, crema de cardamomo verde, sorbete de té y frutas tropicales.

Como segundo plato se ofrece pan de elote con helado de elote, crema de queso fresco, espuma de jamaica y dados de piña macerados en jamaica.

Para finalizar, a la mesa llega un helado de mole con crema de piloncillo extremadamente dulce, seis pasas maceradas en tequila y yogurt natural.

Para Xano, todo postre debe tener un discurso. El caso del pan de elote recuerda inmediatamente a los esquites que los mexicanos solemos comer acompañándolos con lácteos y cítricos.

Este repostero trabaja para ya para convertir otro de los platillos nacionales por excelencia. “Amo los tamales, no son un postre pero... ahí estamos trabajando, la textura que tienen es muy pastelería. Estamos buscando cómo modificarlos y estoy seguro que los convertiremos en un postre”, afirmó.

EspaiSucre tiene una vocación didáctica que traslada a México y dentro de unos meses ofrecerán cursos de alta repostería. “El 60 por ciento de nuestro alumnado en Barcelona es extracomunitario. Los cursos duran 11 meses y sabemos que muchas veces es difícil financiarlos. De este 60 por ciento, 35 es mexicano, por eso éste es el primer país donde sembramos la semillita. Como todavía no hay cantera de alumnos ni maestros, estamos preparando diplomados de cuatro meses con miras a que en unos dos años podamos ofrecer el de once meses”.

En Raíz tendrán una réplica del aula de EspaiSucre y cada semana comenzarán con un enlace desde Barcelona para ofrecer una experiencia lo más cercana posible.



Recordando a un mole: bizcocho de cacao con tamarindo, helado de nuez, espuma de chocolate y chipotle.

Ensalada pérgola de quelites y esquites.



# Orígenes

CON UN RESPETO SUPREMO AL PRODUCTO SIN OLVIDAR EL RETROGUSTO MEXICANO, ESTE RESTAURANTE OFRECE EN SU CARTA PLATILLOS DE LAS COCINAS CASERAS, PERO REINVENTADOS, DONDE CADA MORDISCO PUEDE EVOCAR RECÓNDITOS RECUERDOS

POR LAURA SANTOS  
funcion@nuevoexcelso.com.mx

Aquí parece no haber secretos: la cocina está a la vista de todos tras un ventanal, incluso en el cristal se van anotando las comandas. Raíz no sólo es el nombre del restaurante, es un sustantivo que engloba una filosofía.

De la mano del Instituto de Arte Culinario Coronado, este lugar es un vínculo entre los estudiantes y la práctica en un restaurante de alta cocina. Los jóvenes se enfrentan así a un servicio verdadero, con comensales reales; pero esto no quiere decir que sea improvisado, muy por el contrario, la atención a sus clientes es de primerísima calidad.

Raíz es también una vuelta a los orígenes. El producto local es la estrella de la cocina que se pone al servicio de platillos bien ideados que en algunos aspectos parecen sacados del recetario de la abuela... aunque de una muy sofisticada. Por ejemplo, en el menú de primavera tienen planeada una ensalada rusa que, además de los ingredientes tradicionales (zanahoria, chicharo, mayonesa) se sirve con un aderezo de atún y yogurt, y con lonjas de atún tataki. Además, servirán una sopa de melón y cardamomo.

Pero aquí es necesario hacer una pausa y retomar, ¿por qué especificar “menú de primavera”? porque Raíz es un restaurante estacional cuya carta cambia cada cuatro meses. Incluso, hay una leyenda que advierte: “Nuestros ingredientes son frescos y de temporada, si por alguna razón nuestro chef decide evitar la compra de algún ingrediente que no esté en óptimas condiciones, usted será avisado con anticipación y le ofrecemos una sincera disculpa”.

Aquí lo usual es que los chefs compren los productos en los mercados, ya que desdeñan las manufacturas comerciales y privilegian todo lo artesanal.

El menú de otoño estuvo caracterizado por los pescados, mariscos y camarones. Las aves también son grandes protagonistas en los platos de Raíz y un pato bañado en mole Xico es capaz de deleitar a los

estómagos más exigentes. La idea de un platillo llamado pulpo Progreso salió de cuando los chefs principales (Arturo Fernández y Leonardo Choi) vivían en Mérida, y descubrieron un ceviche a base de pulpo frito, que sirven con aguacate, cebolla, limón, chile habanero, cilantro, jitomate, miltomate y tostadas de maíz.

El rompecabezas se completa con el último elemento de su concepto. Está afincado en Las Arboledas, en el Estado de México, saliéndose del circuito *jet set* de los restaurantes, ampliando los horizontes: no todo sucede en las mismas zonas de la ciudad y una cocina de vanguardia con un servicio a la altura de los buenos restaurantes europeos puede salirse de la zona de confort a la que muchos

estamos acostumbrados. De hecho, solicitan a sus clientes hacer uso del *valet parking* y que eviten estacionarse en las cocheras de los vecinos, en aras de mantener una armonía en el barrio.

Este lugar salió de la cabeza del chef Arturo Fernández, uno de los que están rompiendo paradigmas en los fogones mexicanos y que fue seleccionado para servir un platillo en la cena homenaje en honor de Ferrán Adriá, el pasado 16 de marzo durante la primera edición del Cancún – Rivera Maya Wine & Food Festival.

Este lugar es amigable desde su decoración. Emula un comedor de hogar donde incluso hay fotos en portarretratos que le dan calidez de familia. Los sillones son mullidos y ofrecen también una selección de vinos mexicanos, cervezas artesanales, mezcales y coctelería.

Raíz es un esfuerzo por hacer accesible a las mesas mexicanas los mejores conceptos de las altas cocinas mundiales y ofrecer a los estudiantes una práctica de alto nivel.

La carta cambia cada cuatro meses.



Pato con mole Xico.



1 DE SIRLOIN  
@Casa Magnolia

Servida con tomate, lechuga, cebolla caramelizada y aderezo de queso roquefort.  
Temístocles 26, Polanco  
T. 5280 · 9089

2 KOBE MINI  
@Harrys

Tres piezas aderezadas con queso cheddar de Vermont.  
Boulevard Kukulcán km. 14.2, Zona Hotelera, Cancún  
T. (998) 840 · 6550

3 BEEFBAR BLACK  
@Beefbar

Pan negro, con cebolla caramelizada, queso monterrey y aderezo de la casa.  
Mariano Escobedo 700, colonia Anzures  
T. 5263 · 8888

4 DE IBÉRICO  
@Jamón J. Jamón

Carne de res, cerdo y jamón ibérico se muelen. No se sirve empanada sino acompañada con crutones y chicharrón ibérico.  
Álvaro Obregón 128, colonia Roma Norte  
T. 5264 · 5161

5 BOOZI PRIME STEAK  
@Palm restaurant

Con queso gouda, salsa ahumada *barbecue*, servida en pan brioche y papas a la francesa cortadas en casa.  
Campos Elíseos 218, Polanco  
T. 5327 · 7762