



## México DF en 10 restaurantes

Esta es un **guía** de urgencia para conocer la **cocina mexicana** sin salir del Distrito Federal a través de 10 de los **mejores restaurantes** de la capital.

Texto JC Capel y Julia Pérez  
@jccapel @juliaplozano

Publicado 11/06/2014

2

Me gusta 17

Twittear

### 1. Pujol

Francisco Petrarca 254, Miguel Hidalgo, Chapultepec Morales. Teléfono:+52 55 5545 3507 [www.pujol.com.mx](http://www.pujol.com.mx)

Precio medio sin bebida: 60€

<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/mexico-df-en-10-restaurantes/422...> 11/06/2014

¿Qué tiene de especial la cocina de Olvera? Tal vez madurez sea la palabra clave. Olvera ha recorrido un camino largo –y tal vez doloroso– para encontrar el alma de su propia cocina, para ser capaz de presentar un mole desnudo, sin más. No es fácil llevar la exuberancia de la cocina mexicana a una concreción tal. Ese es su reto, lo asume, y vence.

En Pujol ya no hay carta, solo un **menú degustación** en el que dan opciones para que el comensal elija uno: otros platos en función de sus preferencias. Platos para disfrutar: esquite de trigo con queso oreado (tratado como un rissoto); elote con mayonesa de hormiga chicatana, café y chile costeño; taco de langosta, chorizo, frijol y hoja santa; mole madre y mole nuevo... la revolución. Destaca la buena selección de cervezas artesanales y la espléndida colección de mezcales artesanos. El servicio está a la altura y la música que acompaña la cena no puede ser mejor. Un poquito más de luz ayudaría a disfrutar de la visión de los platos.



## 2. Raíz

Av de los Jinetes, 102. Arboledas. Atizapán. Estado de México. Tel.: 53708191 [www.raizrestaurante.com](http://www.raizrestaurante.com)

Precio medio sin bebida: 45€

No deja de ser curioso que un **restaurante** de esta envergadura **gastronómica** funcione con una brigada de cocina compuesta exclusivamente por alumnos de una escuela. Su compromiso con la formación es tan serio que la segunda planta del edificio alberga la sede mexicana de Espai Sucre, cuyos postres sirven de colofón a los menús.

Arturo Fernández, discípulo de **Andoni L. Aduriz**, consigue platos en los que los ingredientes están perfectamente integrados. Armonías sutiles en las que se percibe el poderío de los sabores mexicanos. Un recital de moles y pipianes que alcanzan una ligereza inusual, afín a las mejores cocinas contemporáneas. Si alianza ideológica con Jordi Butrón y Xano Saguer aporta creatividad y rigor técnico a la propuesta. ¿Quién se atrevería a helar un mole para convertirlo en el ingrediente principal de un postre? Solo alguien con su desparpajo y su falta de prejuicios son capaces de afrontar esos retos. Al elegante servicio de sala se une un bodega bien seleccionada en la que destaca la magnífica oferta de mezcales, y un carro cargado de aromáticas para preparar tisanas con hojas frescas.



## 3. Quintonil

Calle Newton, 55. Colonia Polanco. México DF. Tel.: 52802680 [www.quintonil.com](http://www.quintonil.com)

Precio medio sin bebida: 55€

Jorge Vallejo constituye un soplo de aire fresco en la **cocina mexicana** contemporánea. Sorpresa, elegancia, técnica atrevimiento confluyen en unos platos tan singulares como sabrosos. Con tanta técnica como sentido estético elabora **recetas** en las que no puede ocultar una doble influencia. Por un lado su condición de discípulo de Enrique Olvera (Pujol) lo vincula con los sabores y la despensa mexicana. Así mismo su paso por Noma queda patente en el uso de los vegetales y en las directrices con las que compone los platos, inusualmente mente ligeros en el contexto mexicano. <http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/mexico-df-en-10-restaurantes/422...> 11/06/2014

Quintonil se ha convertido en una de las direcciones imprescindibles de Ciudad de México. Alejandra Flores, esposa de Vallejo, dirige un equipo de sala atento y profesional. El local resulta acogedor y confortable. Buena representación de vinos mexicanos, sobre todo de la zona de Baja California.



#### 4. Sud 700

Blvd de la Luz 777. Jardines del Pedregal, México DF. Tel.: 5564777 [www.sud777.com.mx](http://www.sud777.com.mx)

Precio medio sin bebida: 45 €

En uno de los **restaurantes** más bonitos Ciudad de México, una antigua casa de diseño contemporáneo muy bien restaurada, Edgar Núñez se destaca en cierto modo de la **cocina tradicional mexicana** con platos de inspiración europea, aunque sin perder las señas de identidad ni el producto autóctono. Composiciones ligeras, escuetas y estéticamente muy vistosas en las que intervienen hortalizas, tubérculos y quelites (hojas hierbas) que se cultivan en huertos de proximidad, que le conectan con la corriente naturalista y cocineros como **Rodrigo de la Calle, Andoni Aduriz, Rene Redzepi** e incluso el propio Alain Pasard. Si llama la atención la combinación de sandía y algas, no es menos atrevido el trabajo que hace con la zanahoria, completamente calcinada en el exterior, jugosa y sabrosa por dentro. Inolvidable el plato de lengua con mole y coles de Bruselas, por la textura de la carne y la elegancia de la salsa. Los postres, en los que también emplea verduras, continúan en la misma línea. Interesante propuesta de bebidas que incluye armonías con cerveza: artesanas y cocteles sin alcohol. Núñez es uno de los impulsores de la asociación de **food trucks** de México DF, y cuenta con dos en servicio, Barra Vieja donde sirven magníficos tacos de pescado y marisco y Burger Lab, dedicado a las hamburguesas.



#### 5. Paxia

Dirección Av. de la Paz 47. Colonia San Angel. México DF. Tel. 5616 6964 / 5550 8355 [www.danielovadia.com.mx](http://www.danielovadia.com.mx)

Precio medio sin bebida: 45€

La cocina de **Daniel Ovardia** es visceralmente mexicana, excesiva, voluptuosa, barroca en el mejor sentido de la palabra, como los grandes moles de su tierra. Revive la memoria **gastronómica** del territorio con abundantes dosis de imaginación y la salpica de un importante bagaje técnico. En cada una de sus recetas incorpora creatividad, sentido del humor, reflexión y pensamiento. La despensa de su país constituye para él un territorio inexplorado que le sirve de inspiración. En la primavera de 2014 ha presentado el menú Ciudad de México en el que trabaja exclusivamente con productos de proximidad, todo un reto para quien cocina en una urbe poblada por 20 millones de habitantes. Paxia es un pequeño restaurante, sino un local de grandes dimensiones, bullicioso y de gran teatralidad.

#### 6. El Bajío

<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/mexico-df-en-10-restaurantes/422...> 11/06/2014

Av. Cuitlahuac, 2709. Azcapatzalco, México DF. Tel.: 52343763 [www.restauranteelbajo.com.mx](http://www.restauranteelbajo.com.mx)

Precio medio sin bebida 20€.

Titita Ramírez Degollado es una de las grandes damas de la cocina mexicana. Guardiana de la **cocina tradicional**, defensora a ultranza de las recetas populares, enemiga de cambios e innovaciones. La carta es un mosaico de todas las especialidades del Estado Federal, recetas que la propia cocinera ha recogido en los lugares de origen, desde Michoacan a Jalisco. Platos mestizos que van de lo prehispánico a lo criollo; especialidades en las que confluyen los gusanos de maguey con el aceite de oliva, los pipianes con el escabeche. El local original, el que Titita abrió en su juventud ayudada por su marido, y por el que han pasado innumerables personajes famosos, incluyendo a **Ferran Adrià**, es enorme y bullicioso, el favorito de las familias de clase media, donde presumen de freírse los mejores chicharrones de la ciudad. En los últimos años el éxito y la buena suerte le han llevado a inaugurar numerosas sucursales en la ciudad.



## 7. Azul Histórico

Isabel la Católica 30, Centro Histórico, Cuauhtémoc. Ciudad de México, Distrito Federal. Tel.: 5510 1316 [www.azulrestaurantes.com](http://www.azulrestaurantes.com)

Precio medio sin bebida: 30€

La aportación de Ricardo Muñoz Zurita a la **cocina mexicana** es enorme. Mitad cocinero, mitad erudito, ha rescatado lo mejor de la cocina popular y lo ha sometido a un estudio minucioso. Todo lo que se cocina en sus restaurantes tiene un porqué, una razón de ser. Azul Histórico, ubicado en un precioso palacio muy cerca de la céntrica plaza del Zócalo es el lugar ideal para que los turistas tomen contacto con la tradición culinaria mexicana: aguachiles, cebiches, mole; pipianes... Raciones abundantes en un elegante patio habilitado para comer en cualquier época del año.



## 8. Merotoro

Calle Amsterdam 204, Cuauhtémoc, Hipódromo Condesa, 03020 Ciudad de Mexico, D.F., México. Tel:5564 7799 [www.merotoro.mx](http://www.merotoro.mx)

Precio medio sin bebida: 35€.

No es fácil encontrar cocina de la costa en el Distrito Federal, tampoco comer platos de pescado y moluscos. Estás ser las credenciales con que se presenta este restaurante que dirige a distancia Jair Téllez, chef que pasa la mayor parte de su tiempo en Laja, su local de Ensenada, donde practica una cocina totalmente diferente volcada en su huerta y en los productores de proximidad. Allí compra reses enteras (vacas, corderos, cerdos) que también hace llegar hasta la capital del Estado. Destacan los cebiches y tiraditos de concha, callo, hamachi, etc. También las papas con aderezo de erizo. Es monumental la costilla de cerdo ibérico (raza criada en México) con puré de coliflor.

<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/mexico-df-en-10-restaurantes/422...> 11/06/2014



### 9. Biko

Presidente Masaryk 407, Miguel Hidalgo, Polanco, Ciudad de México., Tel.: 5282 2064 [www.biko.com.mx](http://www.biko.com.mx)

Precio medio sin bebida: 55€.

España y México se encuentran y fusionan en la cocina de este restaurante liderado por dos **cocineros de origen vasco**: Bruno Oteiza y Mikel Alonso. El mestizaje se produce a todos los niveles, ingredientes, métodos de cocción, técnicas, sabores... Un saber hacer contemporáneo impregna los platos: estética cuidada, composiciones ligeras, sabores marcados. Una visión diferente de la cocina que deja de ser vasca para ser mexicana y viceversa. Como dice en su página web "*Biko es mexicano y universal*", palabras de **Gastón Acurio**.



### 10. Rosetta

Colima 166, Cuauhtémoc, Roma Norte, Ciudad de México. Tel.: 5533 7804.

Precio medio sin bebida: 35€.

En la elegante y bohemia colonia Roma, la chef Elena Reygadas pone a punto recetas de inspiración italiana en las que se cuecen ingredientes mexicanos. Una opción a tener en cuenta cuando se ha cubierto el cupo personal de mole, tacos y chiles. Una *maison* afrancesada con un delicioso patio interior ajardinado, alberga este local de moda frecuentado por celebrities y pijerío variopinto. La cocina dominada por la mantequilla, y los sabores del orégano y la albahaca, contrasta con las especialidades locales. Raciones abundantes, productos frescos, puntos de cocción adecuados... Sus tuétanos de vaca son famosos.



Me gusta esta entrada

## Comentarios

<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/mexico-df-en-10-restaurantes/422...> 11/06/2014