



Raíz cocina de estaciones

Jueves 1 octubre del 2015 - 2:50 AM

Este restaurante es un sobresaliente punto culinario en el norte de la ciudad, la filosofía del Chef Arturo Fernández es darle especial atención a la gente que vive en esa área de la ciudad.

En Raíz todos los platos son creados con ingredientes estacionales y con un gran sentido del sabor y estética.

Los emplatados sorprendentes como el del Oro Negro, una burbuja de queso oaxaca que se derrite cuando le vierten una suave crema de frijol; el pecho de ternera cocinado en su punto exacto; los postres perfectamente montados y combinando sabores que sólo podrían imaginarse juntos y al final una infusión que eliges tu mismo a partir de su propia cosecha de ingredientes.

En este lugar puedes encontrar también la escuela de repostería de tradición catalana **Espaisucre**, dedicada a impartir a nuevos chefs la nueva forma de entender la pastelería de restaurante.

Fun Fact:

Espai Sucre, que quiere decir espacio de azúcar, es una escuela de repostería para restaurantes originaria de Barcelona, España.

Con antojo

Oro Negro: Crema de frijol negro con una esfera de queso oaxaca, que se derrite e incorpora lentamente conforme se agrega la sopa. Una verdadera experiencia para todos los sentidos.

Pecho de ternera: Es en platos como este, que puedes percibir la frescura de los ingredientes que lo componen. Suave pedazo de carne sobre una cama de tomates verdes, perfumado con chipotle, orégano de monte y gravy.

¿Helado de mole?: Esta es la manera correcta de comer mole hecho postre. Helado de mole con sal de colima, sobre una espuma de yogurt, acompañado de un crocante de ajonjolí negro.

Raíz cocina de estaciones

Calzada de Los Jinetes 102, Las Arboledas (55) 5370 8191

Mar – Dom 1:30 pm a 6:00 pm Jue – Sab 1:30 pm a 11:00 pm

\$350 en adelante