



¿Es Quintonil el mejor restaurante de la ciudad?
Septiembre 2016

SUSCRÍBETE AQUÍ A LA REVISTA

Síguenos en:



Ingresa tu búsqueda aquí

Premiando lo mejor de la gastronomía Ganadores Gourmet Awards 2015

Like 14 G+ 0 Pinterest 0 Twitrear Comentarios 0 Compartir 14



Quintonil se llevó el Premio del Público

08 de agosto de 2016

Por **María José Alegret** @Alegret_

Gourmet Awards celebra lo mejor de la industria gastronómica premiando, en diferentes categorías, restaurantes que destacan en su campo. Hace un año se festejó la quinta edición en Ensenada y aquí te dejamos una lista de todos los nominados y ganadores.

La dinámica para escoger al mejor es así: **seleccionan destinos gastronómicos importantes para el país, un grupo de expertos votan por sus lugares favoritos, se realiza una evaluación, eligen a los nominados y, en un círculo cerrado, a los ganadores.**

Best Of The Best

El mejor restaurante de México –premiando estética de los platos, selección, uso de ingredientes, sabor- se lo llevó **Amaranta**. Uno de los éxitos de la familia Salas le ganó a los nominados Biko, Corazón de Tierra, Le Chique, Pangea y Pujol.

Lo más visto

Con ustedes: Los Tanques de Portales



También conocidos como Los Tanques de Portland, ellos llevan la michelada a otro nivel.

Señales de que estudiaste en un CCH

Uber encuentra la forma de no tener problemas con

¿Por qué las mujeres deberían orinar después de

Cinco señales de que es un mal mezcal

Vestido de 'Finn' este gringo gana más de tres mil

Lo más comentado

Lo más compartido

Todos Amigos Yo

Actividad reciente de usuarios en Chilango.com:



Krys Leyner ha comentado:
Ve a la expo de Hello Kitty

Hace 3 horas



Lluvia López ha compartido:
¿Qué cantina chilanga te representa? via @chilangocom : "No sólo el m..."

Hace 4 horas



Lluvia López ha compartido:
¿Qué cantina chilanga te representa? via @chilangocom : "No sólo el m..."

Hace 4 horas

Magdiel Diaz ha comentado:
Señales de que estudiaste en un CCH

Mejor menú degustación

La categoría más reñida del año pasado se la llevó **Le Chique**, un restaurante en la Riviera Maya que sabe cómo manejar la innovación sin caer en la incoherencia. Un peldaño abajo quedaron Alcalde, Amaranta, Biko, Lula Bistro, K'u'uk, Misión 19 y Pujol.

Mejor arte al plato

Aquí se premia la capacidad de presentar un platillo de manera que nos mueva más de un sentido. **Alcalde** –en Guadalajara- gana la batalla con una arquitectura de emplatado que sorprende hasta al más escéptico. Amaranta, Le Chique, La Postrería, K'u'uk, Quintonil y Raiz se quedaron con las ganas.

Mejor experiencia dulce

Si no se cierra con broche de oro, ¿realmente estuvo bien la experiencia? **La Postrería** sabe lo que hace, sirviendo postre para cada comida del día. Los demás nominados fueron Alcalde, Amaranta, Cortéz, Dolcenero, Jaso y Raiz/Espai Sucre.

Casual Dining

Se definió como un restaurante que se libre del estereotipo del fine dining, poniendo en la mesa comida casual, abundante y, en ocasiones, para compartir. En tierras tapatías, **Cortez** se lleva el galardón, ofreciendo comida regional y nacional formando un menú de cocina mexicana contemporánea. Cerca quedaron Eloise, Finca Altozano, Máximo Bistrot Local, Merotoro, Moyuelo, Romero y Azahar y Sésame.

Mejor restaurante de hotel

Un huésped feliz es aquel que tiene una experiencia completa. **Áperi**, en San Miguel de Allende, ofrece comida sofisticada, pero sin pretensiones. Dentro del hotel Dos Casas, el menú de distintos tiempos le quita el primer lugar a Carolina, Chapulín, Cocina de Autor, Moxi, Nibs y Seared.

Mejor mixología

La oferta coctelera va en ascendencia y el año pasado se premió a **Expendio Tradición**, un oaxaqueño que, obviamente, honra el mezcal. Se ayuda de frutas de temporada y hierbas de olor para ofrecer un menú que termina por enamorarte. A muy poco se quedaron Cortéz, Limosneros, Misión 19 y Paprika.

Mejor concepto

Si quieres sorprenderte, **Finca Altozano** te da un momento de relajación completa. Alejado del caos citadino, este asador se encuentra en medio de una vista privilegiada en la carretera Tecate- Ensenada. Otros nominados: Amaranta, Dulce Patria, Flora's Field Kitchen, Hueso, Sud 777 y Rosetta.

Mejor restaurante local

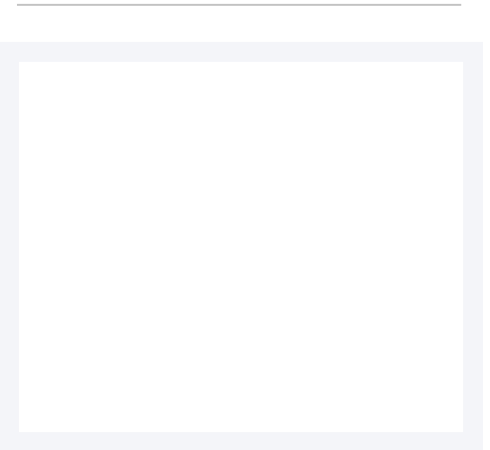
Allá en La Baja el crecimiento gastronómico es cada vez más sobresaliente. Se enfocaron en esta región para nominar a Almaza, Finca Altozano, Laja, Malva, Manzanilla y Misión 19. El ganador fue **Corazón de Tierra**, que entre huertos y productos locales se ha convertido en un uno de los más extraordinarios de la zona.

Mejor cocina tradicional y regional

Conservar recetas y usar ingredientes endémicos son importantísimos en esta categoría. El indiscutible número uno es **Nicos** que, por más de cincuenta años, nos ha deleitado con cocina mexicana de antes. Ahí quedaron Axiote, Azul Histórico, Casa Oaxaca y el Mural de los Poblanos.

Reconocimiento especial: Trayectoria de una cocinera tradicional

Sabina Bandera, con su Guerrerense, se ha ganado el corazón de los clientes más hambrientos de Ensenada. Esta carreta tiene más de 20 años ofreciendo comida que es imposible no describir como “joya escondida”. Gracias, Sabrina. Gracias por tanto.



Chilango

Seguir +1

+ 8,535



Be the first of your friends to like this



Conoce las delicias de Chapulín, un salto de altura



Están estrenando menú y te contamos todo lo que debes saber

Conoce más de Nicos, uno de los restaurantes más tradicionales de la ciudad



Don Ray y Doña Elena se unieron en un matrimonio que resultaría una herencia para la gastronomía chilanga.

¿Qué es Público Comedor?



Conoce el nuevo concepto de Pablo Salas.

Fiesta patria



Planes GRATIS para el 15 de septiembre

EDC 2017



Mejor restaurante nuevo

Áperi gana una vez más. En esta categoría sólo te puedes consolidar una vez, así que vaya triunfo. No olvidemos a los soldados que quedaron en la lucha: Axiote, Cipriani, Lalo! y La Esperanza. Que vengan muchas, muchas aperturas más.

People's Choice

Que la audiencia tenga su voto a través del portal Quien.com. No es sorpresa que **Quintonil** sea el favorito, un restaurante que recientemente se nombró el mejor de México. Merecidas felicitaciones a Jorge Vallejo y Alejandra Flores.

Mejor apertura CDMX

¡Venga, **Lalo!** Congratulaciones por coronarte como el mejor recién abierto en la amplia gama de opciones nuevas en tierras chilangas. Eduardo García triunfó con **Máximo Bistrot** y lo vuelve a hacer en esta ocasión, dándonos un lugar de comida que te ilumina los sentidos. Mención al esfuerzo de los nominados: Á de Acento, Candela Romero, Chapulín, Carbón, Hiyoko Yakitori Ya, Cipriani, Emilio, Lalo!, Maison de Famille, Market Kitchen y Paprika.

Esperemos la edición 2016. Que ganen los mejores.

También lee:

Incantatum: El bar de Harry Potter en la ciudad

Convierte tu semen en un líquido superpoderoso

Capturan cocodrilo en el Mercado de San Juan

Ahora ve: Fiestas Patrias | AICHile



Restaurantes
baratos y con onda



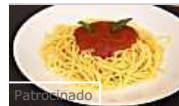
Te decimos dónde
comerla en el DF



Y por eso el Buen
Sazón nos hizo uno



En España tenemos
estrella Michelin,
¡en un chiringuito!
(Directivos
Expansion)



Dos formas de hacer
salsa de tomate:
rápida y finolis
(El País)



Acá todos los precios del
EDC 2017

Historia sabrosa



El restaurante chilango
más antiguo

En el cine



Cinemex pasará concierto
de The Rolling Stones en
Cuba

