

Catadores

del vino y el buen vivir

2007-2008

Los 4 del momento



LA ELEGANCIA RIOPLATENSE DE BOUZA

Pámpano

En los últimos años el chef Richard Sandoval se ha convertido en uno de los promotores más entusiastas de la culinaria mexicana en los Estados Unidos, con el restaurante neoyorquino Pámpano como cuartel general y varios brazos en otras ciudades (Maya en San Francisco, La Sandía en Denver y Zengo en Washington por nombrar algunos, además de un Maya en Dubai). Al Distrito Federal acaba de llegar, de la mano de sus socios Plácido Domingo y la chef Josefina Santacruz, al local que recién desocupó Águila y Sol en Molière. Decorado con esferas de cristal, concha nácar y mármol azul en patrones que evocan olas, el comedor invita a la cocina costeña que practican aquí Sandoval y Santacruz. Platillos ineludibles: tacos de langosta con salsa de chile de árbol, pescado en consomé de guajillo acompañado de flan de huitlacoche y un excelente carpaccio de pulpo con ensalada de arúgula y emulsión de serrano. Conviene reservar.

Molière 42, Polanco; T 52181 2010



ADEMÁS: 40 VINOS CATADOSXCATADORES,
CHAMPAGNES Y ESPUMOSOS, BLANCOS Y TINTOS DE BORGOÑA,
NISSAN GTR Y ONE & ONLY PALMILLA

BRUT IMPÉRIAL
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

