



México: capital gastronómica de América

06:00 06 de noviembre de
2007

De las grandes aperturas y chefs internacionales Olvera extiende sus recomendaciones. Toma nota.

Durante años la Ciudad de México no figuraba en la escena gastronómica internacional. Sin embargo, en los próximos meses veremos aperturas de chefs de talla internacional como Richard Sandoval (Pámpano), Michael Mina (con sus restaurantes homónimos en San Francisco y Las Vegas, la Stonehill Tavern, Arcadia, Bourbon Steak, Seablue) y –según dicen las malas lenguas- Nobu (Matsuhisa).

Esto no puede ser mejor para nuestra ciudad pues elevará el nivel de atención y calidad al cual estamos acostumbrados.

Nosotros los que llevamos algunos años nos obligara a no sentarnos en nuestros laureles y seguir innovando.

Celebro, por tanto, que México esté de regreso en la mira de chefs de otras latitudes y me hace pensar que igual y sí vivo en la Ciudad de la Esperanza.

Por lo pronto, checa la reseña del Pámpano México en este link.

🔍 **Palabras clave:** Encuentra este artículo con ..

Enrique Olvera | Michael Mina | Tips del chef | Richard Sandoval | Nobu |