

ReSTaURaNTes

Un neoyorkino en México



El restaurante Pampano de Plácido Domingo y el chef Richard Sandoval ya está abierto.

por: Mariana Camacho

En el local que ocupaba el restaurante [Águila y Sol](#) de Martha Ortiz se ubica hoy 8y en grande) el restaurante Pámpano de Richard Sandoval, Plácido Domingo y Josefina Santa Cruz (ella es, para efectos, la verdadera encargada de la cocina).

¿Coincidencia? Parece que no. Y esto es porque el concepto de [Pampano](#) es muy similar al de Martha en cuanto a la comida: alta cocina, ingredientes y recetas mexicanas tradicionales y técnicas europeas (de ahí la presentación estilo nouvelle cuisine de mírame y no me comas que tiene cada platillo).

Si lo que buscas es una sorpresa, aquí es común toparse con platillos como el tamal de huitlacoche, montado en una cama de vegetales y un espejo de salsa enchipotlada con langosta. Los sabores aparecen en el orden: primero el del huitlacoche impregnado en la masa, luego el del elote fresco y al final el picorcito de la salsa con el dejo a pescado.

Del mar, hay un atún apenas sellado por los bordes. Son dos pedazos de filetes (que se pueden compartir), la carne (casi cruda) es tan suave que no se necesita cuchillo, la guarnición es igual de colorida que la del tamal, y con un toque adicional de arúgula. Súper completo.

Para maridar, la carta de vino es bastante completa, aunque la coctelería (margaritas, daikiris y demás preparados tropicalosos) es mucho más famosa: es explosiva, llena de colores e hiper fresca (si no quieres comer, bien vale la pena pasar para el precopeo).

El gran reto del lugar es mantener el estandar de sus hermanos internacionales sin perder de

vistas que la relación de los precios es para el bolsillo mexicano.

El restaurante estará abierto al público a partir del próximo viernes 9 de noviembre, pero es muy recomendable hacer la reservación (al menos para la primera semana) desde ahora. Los datos que necesitas están en este [link](#).


