



Para cerrar el año con broche de oro

La terna de aperturas que presentamos para las celebraciones decembrinas sorprende por su propuesta culinaria, en la que incluso la tradición puede ser novedad.

por Arturo Reyes Fragoso

Murasaki

Más allá de la moda de la *fast food* oriental, recién abrió sus puertas este lugar en Santa Fe, donde se retoma la ancestral tradición gastronómica del país del sol naciente en todo su esplendor. Mucho tiene que ver en ello la chef Kazu Kumoto, quien lleva casi cuatro décadas de radicar en nuestro país. Además se importó de Japón buena parte del resto del personal (no se preocupen, hablan español). El resultado: muy notorio desde su ambiente y decoración, donde predominan los relajantes tonos blancos. Destacan los *sashimis*, no sólo los de atún y salmón, también los de pez espada, de mexicanísimo huachinango y *hamachi*, aparte de una variedad de pescado japonés (pregunta por las sugerencias del día); los *tataki*

de filete de res, pepino y arroz, envueltos en hojas de soya o alga, a manera de tacos; los *dragon rolls* de anguila, atún o salmón, verdaderos espectáculos visuales, así como sus *niguiris*, variedad de *sushi* que puede comerse con la mano, según la etiqueta oriental.

Miralto

Durante el imperio azteca, en este predio se encontraba el zoológico del emperador Moctezuma, y desde hace más de medio siglo, aquí se levanta la Torre Latinoamericana, orgullo mayor en materia arquitectónica y de ingeniería, como lo refrenda el hecho de haber salido indemne de los terremotos de 1957 y 1985. Luego de una década, este símbolo de la ciudad de México vuelve a tener un restaurante en

sus pisos superiores, el Miralto. Su gastronomía es mediterránea, con influencias italianas y de la costa sur de Francia. Entre sus platillos están el *carpaccio* de trucha y la tarta de salmón; la sopa de jitomate rostizado, las costillas de cordero, filete mostaza y arrachera, acompañados de guarniciones de arroz salvaje o verduras mediterráneas salteadas con mantequilla. Por último, remata con una *crème brûlée*, un plato de frutas rojas con helado de vainilla y merengue crujiente o un pastel de chocolate belga.

Pámpano

Dos afamados chefs —Richard Sandoval y Josefina Santacruz— y el reconocido tenor Plácido Domingo unieron esfuerzos para abrir en Polanco este restaurante de pescados

- R** Reservaciones
- VP** Valet parking
- E** Estacionamiento
- SD** Servicio a domicilio
- TC** Tarjeta de crédito
- C** Casual
- I** Informal
- F** Formal
- Tz** Terraza
- Nñ** Niños
- D** Desayunos
- V** Vinos



Pámpano

Murasaki

y mariscos, concepto que desde 2003 opera en la cosmopolita Nueva York gracias a su fusión de técnicas europeas y recetas tradicionales mexicanas, que ahora esperan cautivar por igual a los comensales de la capital del país. Dividido en dos niveles, el comedor principal por sí mismo es una invitación a degustar las delicias provenientes del mar, por sus detalles de concha nácar y mármol azul, sus blancas paredes marcadas con patrones que simulan olas marinas, y los cientos de esferas colgantes que lo iluminan. De la carta resaltan sus variedades de cebiches, tacos de langosta con salsa de chile de árbol, *carpaccio* de pulpo con ensalada de arúgula y emulsión de chile serrano, y pescado azteca servido con flan de huitlacoche en consomé de chile guajillo. [D]

R **Murasaki**
[Japonesa tradicional]
Guillermo González
Camarena 999, 1A
(dentro del Bistro Estoril),
col. Santa Fe.
Tel. 5292 1212, 1211 y 1210.
Lun. a sáb., 13:30 a 23:00;
dom., 13:00 a 18:30.
Cuenta promedio: \$350.

R **Miralto**
[Mediterránea]
Madero 1, Torre Latinoamericana, piso 41, Centro Histórico. Tel. 5518 1710.
Lun. a sáb., 13:30 a 02:00;
dom., 13:30 a 18:00.
Cuenta promedio: \$280.

R **Pámpano**
[Pescados y mariscos]
Molière 42, col. Polanco.
Tel. 5281 2010.
Lun. a sáb., 13:30 a 23:00;
dom. 13:30 a 18:00.
Cuenta promedio: \$500.

MÁS APERTURAS

E **La Destilería Bosques**

Surge una nueva sucursal de este restaurante cantina que tiene su especialidad en la cocina mexicana. En su carta sobresalen las sugerencias mensuales de platillos de provincia, además de su amplia variedad de tequilas.

[Mexicana]

Prol. Bosques de Reforma 1303, col. Bosques de las Lomas.
Tel. 5596 9691.
Lun. a sáb., 08:00 a 00:00; dom., 08:00 a 19:00.
Cuenta promedio: \$230.

E **Mamma Bella Parque Tezontle**



La chef propietaria, Lorena Garcini, tropicalizó los elementos de la cocina tradicional italiana al gusto mexicano. El resultado es muy notorio en la nueva sucursal de este grupo en Iztapalapa.

[Italiana]

Av. Tezontle 1512, Centro Comercial Parque Tezontle, col. Dr. Alfonso Ortiz Tirado.
Tel. 9129 0114.
Lun. a dom., 08:00 a 01:00.
Cuenta promedio: \$280.

E **El Buen Bife Patriotismo**



Entre la enorme cantidad de restaurantes argentinos, destacan los establecimientos de este grupo por su calidad y servicio. Acompaña tu corte con una ensaladita, te servirá para aliviar la conciencia.

[Argentina]

Plaza Metrópoli
Patriotismo 229, col. San Pedro de los Pinos.
Tel. 5276 4100 y 5277 0777.
Lun. a mié., 13:00 a 23:00; jue. a sáb., 13:00 a 00:00;
dom., 13:00 a 21:00.
Cuenta promedio: \$320.
www.buenbife.com

VP **Mesón Taurino Santa Fe**

Nueva sucursal de este restaurante temático consagrado a la fiesta brava. No dejes de probar sus cortes y caldos de la casa, como el Chintololo, preparado con trozos de filete, tocino, embutidos, garbanzo y chile chipotle.

[Mexicana]

Corporativo Diamante
Prol. Vasco de Quiroga 3900, col. Lomas de Santa Fe.
Tel. 5292 9417.
Lun. a dom., 12:00 a 00:00.
Cuenta promedio: \$220.