

Revista *Milenio Semanal*, domingo 4 de noviembre, 2007

Restaurante

Mónica García Ramírez



A partir del 9 de noviembre abrirá sus puertas al público el restaurante Pámpano, ubicado en Polanco. El chef Sandoval junto con sus socios, el tenor Plácido Domingo y la chef Josefina Santacruz, traen a México este concepto en el que predomina la tradicional cocina de las costas de México.

Pámpano. Cocina Mexicana

A partir del 9 de noviembre abrirá sus puertas al público el restaurante Pámpano, ubicado en Polanco. El chef Sandoval junto con sus socios, el tenor Plácido Domingo y la chef Josefina Santacruz, traen a México este concepto en el que predomina la tradicional cocina de las costas de México trabajada con un estilo único contemporáneo. Entre sus platillos principales destacan los tacos de langosta con salsa de chile de árbol, el carpaccio de pulpo con ensalada de arúgula y emulsión de chile serrano, el pescado azteca servido con flan de huitlacoche en un consomé de chile guajillo, y una variedad inigualable de ceviches. Entre los postres sobresale el pastel de elote con una salsa de jamaica y helado de coco. El diseño de los interiores de Pámpano es original de la firma de arquitectos Gensler, y está inspirado en la región costera mexicana para invocar un ambiente de serenidad teñido de colores claros y gráficos basados en elementos marinos. El restaurante da la bienvenida con un lounge de recepción dividido en dos acogedoras áreas de espera. Esferas de cristal iluminan la escalera que llevan a dos comedores en el segundo piso, uno de ellos reservado exclusivamente para no fumadores. Los salones tienen en conjunto capacidad para 90 personas. El comedor principal reluce con toques de concha nácar y mármol azul, las paredes en un blanco radiante marcadas por patrones simulando las olas del mar envuelven con una sensación de frescura que inmediatamente invita a la cocina de mar. Mientras tanto cientos de esferas colgantes iluminan desde el centro del comedor.

Sólo hay dos Pámpanos en el mundo, uno en Nueva York, que abrió sus puertas por primera vez en el 2003 y atrajo por igual a mexicanos

residentes como a neoyorquinos y turistas en general. El segundo es precisamente el que ocupa un espacio nuevo en Polanco. Pámpano obtuvo mayor popularidad después de recibir dos estrellas en una evaluación del *New York Times* apenas a unos cuantos meses de abierto. Desde su apertura, Pámpano ha ganado premios y reconocimientos diversos como "Best New Restaurants in América" por la revista *Esquire* y "Best of New York" por *New York Magazine* entre otros. La guía de restaurantes *Zagat* ubica a Pámpano dentro de la categoría de "mejores restaurantes mexicanos" y "mejores restaurantes de mariscos". También le otorga a su comida una calificación de 24 (en escala del 0 al 30). "Estoy emocionado de volver a México con un concepto como Pámpano. Es increíble tener la oportunidad de traer a México el concepto culinario que le dio a Pámpano su éxito; estoy seguro de que va a añadir un gran valor a la ya diversa y original oferta gastronómica local", expresa el chef Sandoval.

monica-garcia@hotmail.com

Pámpano. Moliere 42 Polanco. Tel. 5281 2010.
Lunes a domingo, comida 13:30 a 18:00, cena
18:30 en adelante.