

Chilango

HAZ PATRIA, RECICLA ESTA REVISTA: RÓLALA

SON
40

LAS MEJORES

PRIM

Yo quiero



LA ONDA E
ATACA A LA CIUD

- > AZOTEAS VERDES
- > ECOSEXUALES
- > PÁGINAS VERDES
- > NO FUMARÁS
- > ¡AVES MIGRATORIAS

En la México-Manhattan **Pámpano**

Por MC



COMEDOR DISPONIBLE para eventos privados.

En un lugar como éste hay que exigirlo todo, a sabiendas de que se trata de un restaurante que compite en las grandes ligas de la gastronomía mundial.

El concepto es del chef Richard Sandoval (de la cadena Modern Mexican), un embajador de la alta cocina mexicana, seguidor de recetas tradicionales y presentaciones muy estetizadas.

Aquí, la que tiene el sartén por el mango es Josefina Santa Cruz, chef representante de Pámpano en México. Ella presenta algunos favoritos del restaurante, como los tacos de langosta en salsa de chile de árbol o el tamal con huitlacoche en cama de vegetales y un espejo de salsa de langosta con chipotle.

Aunque la verdadera apuesta del lugar es la cocina del mar. El mejor ejemplo es el pescado azteca, acompañado de un flan de huitlacoche y consomé de chile guajillo; lo rico es la mezcla de consistencias, entre la suavidad del pescado, lo gelatinoso del flan y lo caliente del consomé.

La experiencia hay que vivirla con una fresca margarita de piña (a la parrilla) con tequila reposado. **Molière 42, Polanco, 5281-2010, lun-sáb 13:30-23hrs, dom 13:30-18hrs, costo promedio: \$500 por persona, todas las tarjetas.**

★★★★

Guía

EL REY LEÓN
BROADWAY
RUGE EN EL
AUDITORIO

8 VEGGIES
COME RICO
¡Y RECUPERA
LA LÍNEA!

¿CINE DE LA
EPOCA DE ORO
100 AÑOS DE
FIGUEROA

#51 ENERO 2008

www.chilango.com



\$29.00

AMC
Chilango