

225
Abril
2008
April



AEROMEXICO®



ESCALA

Ejemplar de cortesía / Complimentary C

LUCES DE LA

RIVIERA MAYA

LIVING MAYA LEGENDS



Cocina mexicana... MADE IN NY!



Conforme relaja la margarita Pámpano de mezcal y tequila, uno piensa que parecería incongruente disfrutar en México un restaurante de comida mexicana originario de Nueva York, pero ésa es la premisa... Y el resultado es magia pura en una revolución de sabores con ingredientes frescos del mar y sazones de la selva.

Richard Sandoval, mexicano de corazón e inversionista internacional, y el maestro Plácido Domingo, con la chef Josefina Santacruz, han abierto su lugar en Polanco. Después de probarlo, uno siente la necesidad de volver y volver a comer una y otra de las opciones marinas, todas originales y memorables, desde los ceviches (de atún, de camarón y de sierra), a los ma-

ravillosos taquitos de langosta (cada quien pida los suyos, pues son celestiales), los crujientes calamares con lechuga y naranja, hasta el robusto huachinango entero relleno de nopalitos, queso y axiote con salsa de chile de árbol, o el delicado y respetable pámpano evaporado con plátano macho y chile guajillo, o los juguetones camarones en crujiente de zanahoria con salsa de maracuyá y chile habanero, o el filete de extraviado con flan de huitla-coche en caldo de chile guajillo.

Cada plato es una maravilla en color, sabor y textura, y el conjunto resulta en un concierto de sabores, altamente definidos, que casi arrancan de la lengua las papilas gustativas para que bailen alegremente. Y qué mejor que regresarlas a descansar con una pequeña pirámide de chocolate amargo o un suave panqué de nata con salsa de arándano y helado de mezcal, junto con un cafecito de intensidad asombrosa. ☺





ARIAS FROM THE SEA

As the mescal/tequila Pámpano Margarita takes effect, I ponder the seeming incongruence of being in Mexico City and eating Mexican food that was conceived of in New York City, but that's what I'm doing... And the results are a revolution in flavor achieved from fresh seafood and tropical additions. Pure magic!

Richard Sandoval, international investor and Mexican at heart, tenor Plácido Domingo and chef Josefina Santacruz have opened their place in Polanco. Once you've tried it, you'll want to keep coming back to taste all the other dishes, every one unique and unforgettable: from the selection of *ceviches* (tuna, shrimp and sierra) to the marvelous lobster tacos (they're so scrumptious, you'll eat the whole order yourself), and from the crispy squid with lettuce and orange to the whopping whole red snapper stuffed with *achiote*-laced *nopalitos* cactus



pads and cheese and topped with *chile de árbol* sauce, or the subtle wonders of the steamed pompano with plantain and *guajillo* chile, or the playful shrimp on crunchy carrots in a *maracuyá* passion fruit and *habanero* hot sauce, or the grouper filet with *huitlacoche* corn fungus flan in a *guajillo* chile gravy.

Every dish is a marvel of color, tastes and textures joined in a high-definition, flavorful concert that puts the taste buds to dancing for joy. And when it's time to give them a rest, what could be better than a little dark chocolate pyramid or a smooth creamy pound cake with cranberry sauce and mescal ice cream, along with an amazingly rich demitasse of coffee? ☺



PÁMPANO, Moliere 42, Polanco Tel. (55) 5281 2010