

ESTILO

el placer de lo p

M É X I C O

¡CELEBRAMOS NUESTRA EDICIÓN NÚMERO 50!

ASÍ RECIBE HOTEL AQUA CANCÚN

ASHES AND SNOW LA GRAN EXPOSICIÓN DE GREGORY COLBERT EN MÉXICO

LAS BIBLIOTECAS PRIVADAS DE MÉXICO POR CORINA ARMELLA

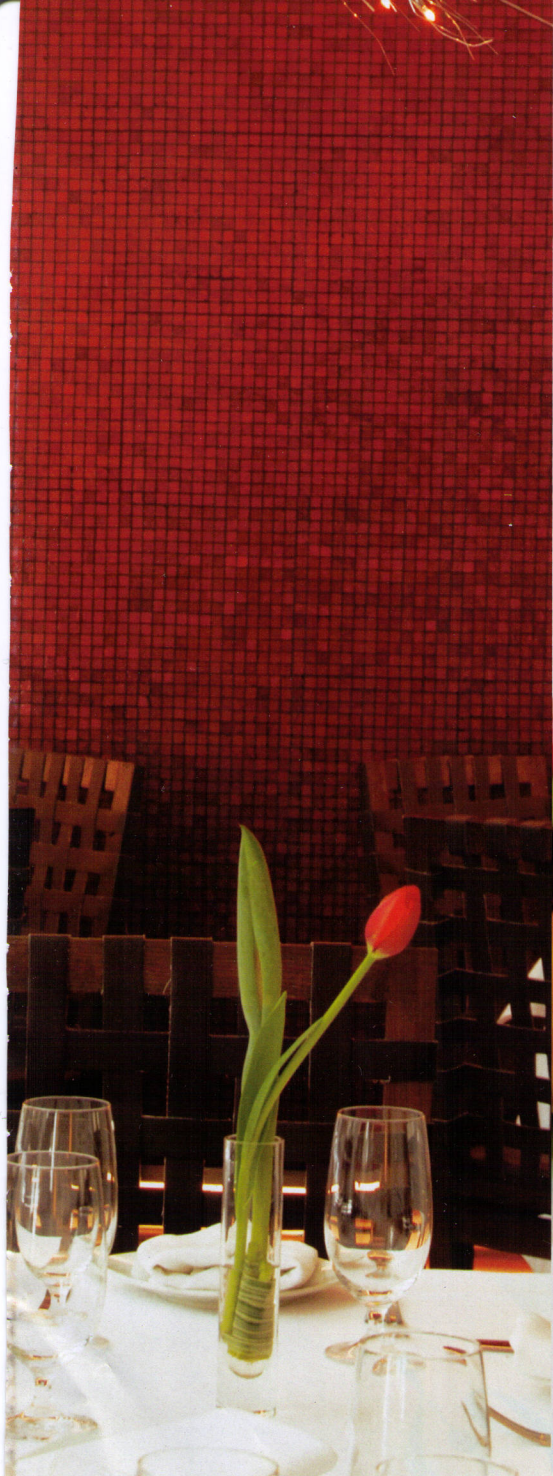
La comida mexicana es sin duda una de las más respetadas en el ámbito culinario por lo que al tener presencia fuera de la localidad cobran una gran fama. Tal es el caso de Richard Sandoval que apenas hace cinco años se dio a la tarea de sorprender al paladar neoyorkino con la creación de un concepto al que seguramente nadie se resistiría, con justa razón ya que unió su creatividad con la reconocida chef Josefina Santacruz y el maestro Plácido Domingo, dándole un toque de distinción. Hoy después de su éxito en Nueva York, estos visionarios personajes se preguntaron ¿y por qué no abrir Pampano en México? Por lo que después de muchas pláticas se concretó este nuevo proyecto que ejerce el placer gastronómico.

Sabores

pampano

por IZASKUN ESQUINCA
fotos CARLOS MADRID,
ALEXIA ZÚNIGA

Alejandro Dumas 125
Polanco, México DF 11550
T. 52 80 19 25/52 80 83 85
www.dumasgourmet.com



Ubicado en la competitiva calle de Moliere se localiza este oasis de delicias del mar que recibe al comensal en la parte baja para poco a poco dejarse envolver por el color blanco. Dos zonas para degustar las creaciones de estos genios de la cocina, mismas que se encuentran divididas por una pequeña cava, donde reposan más de 400 etiquetas de los mejores vinos, que van desde los nacionales hasta alemanes y chilenos que acompañarán perfectamente la elección culinaria.

Josefina Santacruz, nos comenta que comparte su tiempo entre Nueva York, la Ciudad de México y Acapulco donde actualmente desarrollan un nuevo concepto, por lo que el final y principio de año la ha pasado viajando y supervisando estos proyectos. Comenta también, al preguntarle sobre el impacto que ha tenido esta “nueva cocina del mar” en

Nueva York, que los americanos siempre han creído que la comida mexicana es siempre “pícosa” por lo que en el restaurante de NY, se han dado a la tarea de cambiar este estigma y educar al paladar anglosajón en estos alimentos. El nombre Pampano, nos comenta Josefina, se le otorga al pez originario de las costas del sureste mexicano, que se caracteriza por la posición de sus ojos a los costados, con la capacidad de girarlos en 180 grados.

Con una carta bien balanceada en cuanto a mariscos se refiere Josefina, nos recomienda comenzar por los Tostones de costilla, ropa vieja de costillas de res sobre plátano macho frito, comenta Josefina que este es uno de los platillos que no aparecen en la carta de Pampano Nueva York. Josefina nos confiesa que este platillo nació el día de la inauguración

ya que ese día, deseaba dar pequeñas degustaciones de los platillos pero algunos se dificultaban en su elaboración por ser muy abundantes, a lo que decidió “improvisar” esta pequeña pero succulenta entrada.

Uno de los platillos que no se deben dejar de probar son los ceviches ya sean como degustación o en una presentación más generosa. Los ceviches que se incluyen en la carta son el de camarón, servido en una emulsión de limón y chile habanero ó el de atún en jugo de tomatillo y chile poblano y por último el ceviche de sierra, en jugo de hierbabuena, cilantro y chiles serranos.

Al preguntarle a Josefina cuál es el platillo preferido de los comensales nos comenta que es el Tamal de Huitlacoche, elaborado al más tradicional estilo conjugándose con ingredientes que rara vez pudiéramos encontrar en este platillo de masa de maíz, una verdadera delicia. Así mismo otro de los platillos que nos sorprende primeramente por su colorido y sabor son los Camarones, presentados de manera circular con fresca y crujiente zanahoria en salsa de maracuyá y chile habanero, que de vez en cuando se tendrá que comer a la vieja usanza, sin cubiertos, para no errar en dejar algún trozo que se escape al sentido del gusto, una maravilla de sabor.

Sabores, olores y tradición gastronómica se dejan ver en todas partes en este escenario de sabor que en su salón principal nos trae un candelabro de estilo contemporáneo que acompañara en todo momento a esta aventura marina junto con las olas que se simulan en las paredes blancas.

El momento de todo festín debe llegar a su fin y este es anunciado con un Gaznate de calabaza en tacha con crema ligera de vainilla que mantiene en su interior todo el sabor de Oaxaca en un solo postre, que satisface perfectamente esa necesidad de dulce que todos llevamos dentro. Otra de las opciones que nos ofrece su carta de postres es el Flan diferente, ya que esta elaborado a base de cacahuete y salsa caramelo con licor de tequila mismos que se pueden acompañar con una selección de vinos de postre como un Icewine o un Select Tawny.

Pampano, sorprende, consiente y muestra al mundo los sabores que se cocinan todos los días en las cocinas mexicanas. Transportándonos en cada platillo a los mejores puertos y playas del país dejándonos como enseñanza que la naturaleza combinada con el conocimiento gastronómico nos traen el verdadero gozo de la vida. ¡Disfrútenlo! 

Pampano, Molier # 42

Col. Polanco, Tel.: 52 81 20 10

www.modernmexican.com

