

ABRIL 2008

marie claire

YO SEDUZCO
VS ÉL SEDUCE

DESCUBRE LA
SOLUCIÓN
ANTE EL CAMBIO
DE ROLES SEXUALES

AJÚSTATE LOS
PANTALONES

LA MODA MASCULINA
LLEGÓ PARA QUE
DESTAQUES

KATHERINE
HEIGL

LA RUBIA QUE HA SABIDO
ADUEÑARSE DE HOLLYWOOD

YO LO VIVÍ

"QUE MI CASA SEA UN
CEMENTERIO TIENE
SUS VENTAJAS"

SPAS
PARA NIÑAS
¿EL FIN DE LA
INOCENCIA?

Prix DE BELLEZA / 08
LOS 6 PRODUCTOS ESTRELLA DEL AÑO

0 PESOS



Exhibir hasta el 27 de Abril



HECHO EN MÉXICO

PÁMPANO ES EL PRIMER RESTAURANTE MEXICANO DE LOS ESTADOS UNIDOS QUE ABRE UNA SUCURSAL EN SU PAÍS DE ORIGEN. POR ESO NOS HABLA DE SUS INTERMINABLES COSTAS, DEL PESCADO FRESCO, DE LOS AROMAS MARINOS Y, EN DEFINITIVA, DE LOS SABORES DEL MUNDO.

Por Sophie Avernin

PÁMPANO

Molière 42
Col. Polanco
Tel. 5281 2010
www.modernmexican.com



Uno de los fenómenos más característicos de la migración es, sin duda, el intercambio cultural. En el caso del Pámpano, éste no es el inicio de la historia, sino parte del desarrollo.

Hace poco más de 10 años, Richard Sandoval abrió el que sería el primero de una larga lista de restaurantes mexicanos de alta gastronomía en Estados Unidos: Maya. En un país donde se creía que la comida de su vecino del sur se limitaba a los burritos, chimichangas y mucho tequila, Sandoval logró cambiar la percepción y hacer que descubrieran los sabores más sutiles, apoyándose en técnicas culinarias propias del Viejo Continente.

Con Maya, Nueva York fue el primer destino de Sandoval, y de ahí se fueron inaugurando restaurantes en San Francisco, Washington, DC, Denver y Las Vegas.

Pámpano se convirtió en un fenómeno nunca antes visto en la capital chilanga. Es la primera vez que un restaurante mexicano de Estados Unidos abre una sucursal en México. Por lo general, el flujo siempre había sido al revés.

Esto habla muy bien del oficio de Sandoval, y también es un indicio contundente de que los tiempos han cambiado. La cocina azteca ya no sólo evoluciona en su país de origen, sino que esta evolución ya ha trascendido nuestra frontera más importante.

AIRES DE MAR

En cuanto al Pámpano, aquí en la Ciudad de México ocupa el local que durante algunos años fue el de otro lugar que rompió los esquemas, el Águila y Sol.

Bañado de luz natural durante el día, tanto el ambiente como la cocina emanan frescura. Pámpano nos habla de las costas caribeñas, del pescado fresco, de los aromas marinos, pero también de migraciones, de los sabores del mundo.

Con el apoyo de la chef Josefina Santacruz, también socia, y el tenor Plácido Domingo, la cocina tradicional que aquí se sirve cobra otra dimensión. Ingredientes como el aceite de trufas blancas llega a entremezclarse con otros auténticamente locales, y el resultado es realmente grato.

Si visitas el Pámpano, tienes mucho que probar. No puedes perderte el tamal de huitlacoche. Es sublime. Los ceviches también tienen lo suyo. El pez espada es fantástico.

La carta de vinos refleja la búsqueda de perfección, ofreciendo lo mejor de varias zonas vitivinícolas del mundo, con especial énfasis en los vinos de la República Mexicana.

Así es que cuando el dulce llamado del mar llegue hasta ti, el Pámpano, la costa más cercana al Distrito Federal, es un buen lugar para tomar el sol y dejarse embriagar por la marea. ■

Los sabores más sutiles se conjugan con las técnicas culinarias del Viejo Continente.

