Sugerencias del gourmet

G.L. Othón
glothon@reforma.com

Elegante sorpresa

El restaurante Pámpano es parte de una cadena mundial que ofrece platillos creados por el chef Richard Sandoval.

Se trata de platillos clásicos de la cocina mexicana interpretados con mucha creatividad y talento.

Por otra parte, la carta de vinos es también interesante. El vino elegido es un blanco español del 2007 de la uva Albariño, el Valdumia Premium ($440.00), ideal para acompañar los frutos del mar.

Se comienza con el Cebiche de camarón ($135.00) que se presenta acompañado de totopos de maíz.

Es una pequeña porción de camarón pacotilla en pedacitos dentro de una interesante emulsión de jugo de limón y chile habanero, adornado con cubitos de aguacate y cilantro picado. Un platillo correcto.

Otra entrada consiste en una Orden de molotes ($90.00), quesadillas fritas de masa de maíz cuyo relleno es de pescado con jitomate, epazote, chile serrano y queso de Oaxaca; se sirven sobre un poco de caldo de frijoles negros, con un adorno tricolor de salsas: roja, verde y blanca crema. Breve placer.

Pámpano

Pez espada Mérida	$245.00
Pámpano	$250.00
Gaznate de calabaza	$80.00

Moliere 42, Colonia Polanco
Teléfono: 5281-2010
Estilo: semi-formal
Cocina: mexicana contemporánea
••••Excelente •••Bueno ••Regular •Malo

Como muestra de los platos fuertes aparece el Pez espada Mérida ($245.00), un platillo estupendo.

Se trata de una generosa porción del lomo de este pez asado a la parrilla y servido en un entorno multicolor sorprendente. Justo debajo del pescado hay una salsa muy clara de queso manchego, en ella se encuentran alcaparras, papas y jitomate cortados en pequeños cubos.

Alrededor de esta salsa se encuentra otra con achiote, jitomate y chile. Aún vemos un tercer anillo verde que consiste en una perfumada esencia de trufa blanca. Por encima una lluvia de arúgula picada...

Esta aparente complejidad del plato se resuelve fácilmente en el paladar. Un platillo recomendable.

Pero la verdadera especialidad es el Pámpano ($250.00), generoso filete de pescado cocido al vapor, envuelto en hoja de plátano y hoja santa sobre una cama de plátano macho, jitomates y chile poblano.

Es una obra de arte, pues en él se encuentran tradición, creatividad e ingredientes seleccionados.

La elección en postres se decanta hacia el Gaznate de calabaza en tacha ($80.00) ¡Vaya sorpresa!

Un restaurante elegante y de excelente cocina, donde el servicio es cordial además de eficaz y en el que se puede ver al gerente atendiendo las mesas y al mismo chef recibiendo las felicitaciones.

Vinos

RODOLFO GERSCHMAN
rodolfo.gerschman@reforma.com

Con el Marqués

La semana que pasó estuvo marcada por la visita de Carlos Falcó, Marqués de Griñón, productor de vinos en su finca de Valdepusa, en los alrededores de Toledo. Para muchos el nombre del Marqués brilla como socialité (de hecho es y ha sido asiduo de revistas del tema), pero en nuestro caso la amistad que mantenemos desde hace años gira alrededor de la pasión por el vino.

Esta vez la plática se extendió un par de horas alrededor de variedades de uva, países productores y personajes. Carlos es un incansable generador de proyectos que se extienden, además de los vinos, a otras áreas, como la elaboración de un aceite de oliva. Su proyección rebasa la propiedad de Valdepusa e incluso de la vasta comarca vinícola en la región de Castilla La Mancha.

En lo que respecta a su finca, fue pionero en hacer de ella un ámbito aparte y darle valor en el contexto de una zona que durante décadas era más conocida por vinos económicos y de calidad mediocre. En ella Carlos fue un revolucionario que innovó en cepas, sistemas de cultivo y vinificación. Además promovió esa nueva realidad que se ha propagado por España que es la de los vinos de pago.

Sus logros han sido acicate para otros productores, a quienes animó personalmente a seguir el ejemplo, haciendo valer el enorme potencial de su terruño. Como se negaba, además, a utilizar la DO La Mancha, que engloba calidades muy diversas y cuyas reglas suponían un freno para sus aspiraciones, se empeñó en lograr una denominación de origen propia -conocidas como "denominación monopolio" pues en su terroir sólo hay una bodega- que fue concedida hace unos cinco años.

Hoy día ya son varios los productores de la zona que han logrado sus propias denominaciones de origen. ¿Qué tan importante es esto? Yo creo que es básico, pues lo que sucede en ese caso es que la legislación se adapta al productor y éste queda exento de una serie de reglas que en muchos casos, además de obsoletas, se pueden constituir en serias trabas para llegar a calidades excepcionales.

Entran en juego el tema de las cepas (las DO suelen limitarlas a las tradicionales e incluso prohibir otras que pueden darse muy bien en una zona pero que no son originarias de ella) o el de la irrigación, muchas veces necesaria (y muchas veces también prohibida) en climas semiáridos y que el calentamiento global puede hacer aún más necesaria. La denominación de origen monopolio permite establecer reglas propias y que la más importante sea la calidad del producto final.

El Marqués fue pionero también en crear una asociación de vinos de pago que agrupa a bodegas con viñedo propio, cuando lo usual en España fue comprar uva a los viticultores. La asociación ha prendido muy bien y cada vez son más las empresas que aspiran a ser parte de ella. Continuaré (incluyendo comentarios sobre los vinos de Marqués de Griñón) la próxima semana.

Gastronomía de vanguardia

ACADEMIA DE ARTE CULINARIO SACCHI®

Diplomados
- Panadería y Pastelería
  Inicio: 7 de marzo de 2009
- Profesional en Panadería y Pastelería
  Inicio: 10 de marzo de 2009

Los Diplomados incluyen: • Uniforme completo • Materia prima • Recetarios • Estuche con cuchillos y utensilios • Seguro médico • Contamos con prácticas nacionales e internacionales

Cursos de especialidad
- Cocina del mar
  Inicio: jueves 12 de marzo
- Tallado de frutas y verduras
  Inicio: sábado 4 de abril

Clases Únicas
- Ensaladas Gourmet
  Domingo 08 de marzo
- Panadería Europea
  Domingo 08 de marzo
- Paella
  Domingo 15 de marzo
- Pastelería tradicional
  Domingo 15 de marzo
- Cocina Yucateca
  Domingo 29 de marzo
- Gelatina Artística
  Domingo 29 de marzo

Teléfonos: 5674-4368 • 5672-1271 www.sacchi.com.mx

Buena Mesa

AVISOS DE OCASIÓN ¡TU SEGURO DE VENTA!

5140 márcalo dos veces
avisos@reforma.com

Urgente · Remato · Tiempo Limitado · Nuevo · Garantizado · Foto en la web · Video en la web

BANQUETES

ALAMBRES, Taquizas, tacos de canasta, bocadillos, cenas, cumpleaños, bodas. Sabor casero. Increíbles precios. 5276–9352, 2232–4720

BANQUETES Especiales lmxv meseros, refresco, loza, mantelería, cena 3 tiempos, $85.– por persona. 5784–6311, 044–55–1384–6962.

BANQUETES taquizas, desayunos, parrilladas, barra sushi, bocadillos, salas lounge, barra iluminada, sillas tiffany, 04455–1018–8204.

BANQUETES todo evento social, bodas, xv años empresariales, económicos, servicios D.f., Estado México. 5391–9264.

BARBACOA Don Nico, Gavilanes, #186. Col. Benito Juárez. Neza, Estado México. tradición Hidalgo.– 5735–3864.

BOCADILLOS, empanadas, tacos de canasta, banquetes, dulceros y recuerdos, para todo tipo de eventos, 04455–2810–3867.

MIXOTES carnero estilo Hidalgo, 50 personas $1,190.– incluye salsa, cebollas, nopales. higiene y puntualidad. 1988–9444.

TACOS al pastor disfrute un buen taco, servicio domicilio, pida presupuesto, no somos improvisados. 5685–1916.

TACOS al pastor y parrilladas para fiestas. Informes al teléfono 1325–3275. No te arrepentirás.

TACOS DE CANASTA, de chicharrón, mole, frijoles, papas, tortilla normal., le damos presupuesto. 1665–4516, 04455–2917–4336.

TAQUIZA, bufet, al fuego en el momento, para todo evento social, deliciosas económicas.– 5243–6819, 04455–2033–6144.

TAQUIZAS 7guisados, arroz, frijoles, nopalitos, salsa, tortillas, platos, cucharas, servilletas, basto, delicioso.– $45.– persona 2596–3165.

TAQUIZAS llevamos gran variedad guisados, con un sazón diferente, incluye arroz frijoles, salsas. 5301–1016, 04455–1538–2961.

TAQUIZAS, tacos al pastor, banquetes, fiestas infantiles, $45.– por persona. informes al 4204–1403.

ALQUILER

INFLABLES, bonitos, económicos, limpios, no maltratados, divertidos. puntualidad. Diferentes tamaños, modelos, cualquier zona, $500.00. 4327–7902.

MERCEDES con chofer en renta para eventos, bodas, xv años. Informes al 2223–1150 o 044–55–2672–7494

SALÓN con Jardín, 116m2, con servicio de Alimentos, Col. Del Carmen, Coyoacan.– 04455–5807–0920, 5554–9875

SILLAS plegadizas acojinadas, Mesas rectangulares, redondas 10personas. Manteles, variedad colores de cubremanteles, bandas; fundas. 04455–5551–8392.

ALIMENTOS

BOCADILLOS se preparan para eventos, reuniones o cualquier compromiso, mejoramos cualquier presupuesto 1252–1111

ALQUILER

B&MAY,S

Salad.Tenemos las mejores ensaladas: pollo, atún, carnes frías. Para oficina, eventos.
Llámanos.
04455–1614–8023.

BRIQUETTE AU CHOCOLAT

Chocolate realmente con sabor a chocolate. Aguascalientes. 92 Col. Roma.–

5574–3132, 4336–0390

EMPANADAS para toda ocasión, arroz con leche, cajeta, jamón con queso. Hacemos pedidos especiales. 04455–2254–7981

ESCUELA Mexicana de cocina, anuncia su curso promoción, el 7 de marzo, de tacos de canasta, Informes.– 5547–9550, 5547–2999.

FRUTAS, legumbres y alimentos deshidratados que conservan sus propiedades, 100% natural, muy saludables 5649–9730

MERMELADA, miel, cajeta, por kilo, Ricafrut, Sur108 #2221 esquina Oriente 162, Gabriel Ramos Millán.– 5648–1525.

SALCHICHONERIA fina, quesos, productos Gourmet. Fabricadas de una forma artesanal. Charolas especiales para Eventos 5254–5809

TACOS de canasta, cazueladas, tamales, mariscadas. todo tipo eventos sociales y empresariales. 5871–9952

TIENDAS ESPECIALIZADAS

ASADORES ESTILO ARGENTINO

para carbón, Ataúdes Norteños, Hornos para Pizzas, Planchas Tepanyaki. (0155)5683–4157, www.asadoresestiloargentino.com.mx

(0155)5681–1137,

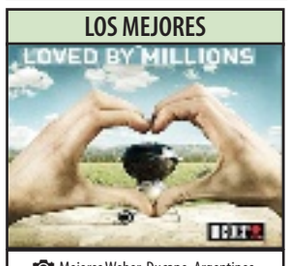
TIENDAS ESPECIALIZADAS

AMASADORAS, molinillas. hornos gaveta, columpio. Calidad. Para panaderías, Restaurantes, Pizzerías. Bathammex, somos fabricantes.– 5551–8371.

EQUIPO de cocina para restaurante, nuevo y seminuevo. Informes 10:00– 14:00 hrs.– 5208–2087. Señora Gaytan.

INFLABLES, Toros Mecánicos, Publicitarios. Garantía 5años. Pregunta por paquetes, promociones!!! Tecnología High–Tec. 5530–4728, 2588–9706. ventasdf@brincolinesmiguelin.com

LOS MEJORES



Mejores Weber, Ducane, Argentinos, Accesorios. www.asadoencasa.com Arquimedes. 182 Col. Polanco Desde:
$750
(55) 5027–9191

VENDO Sucursal de Tamales Flor de Lis en Bellavista– Satélite, 7años operando. 5572–72–42, 04455–3231–9675.

VENTA de harina para crepas, crepina, sabor único, asesoría, incrementa tus ventas. Informes 1999–5378, 04455–1830–8174

RESTAURANTES

DISFRUTA

como en Europa deliciosas hamburguesas y salchichas gourmet. plutarco elias calles 1050, Iztaccihuatl.

4336–0552.

RESTAURANTES

VENDO Sucursal de Tamales Flor de Lis en Bellavista– Satélite, 7años operando. 5572–72–42, 04455–3231–96–75.

CURSOS

BAR TENDER jóvenes ambos sexos, becas al 50%, incluye coctelería internacional y vinos.– 5114–2696.

CLASES de cocina. Elige que aprender. Incluye, instrumentos, delantal, materia prima. Informes: m.bodas1@gmail.com

CURSO

de crepas saladas y dulces, Incrementa las ganancias en tu negocio. Informes,

1999–5378, 04455–1830–8174

CURSO INTELIGENTE DE COCINA práctica para Subir tu rating, 5 clases $3,000.– 5554–7035.

CURSOS de paletas bombon, galletas, mazapan. Tenemos tienda de materiales. ww.gabybeltran.com.mx Informes (55)5586–5966

CURSOS gelatina artistica, de chocolate, fina alta pasteleria, y reposteria cocteleria, chef enología, 5541–4464

CURSOS Gelatina de Flores, Artistica, Comercial, Tercera Dimensión, Pregunta por un Curso Gratis: 55–79–31–36, 04455–2737–3550

DIPLOMADO gastronómico, practico, económico, intensivo, incluye coctelería internacional, flameo, deshuesado, vinos etc, inicia 5–ene.– 5114–2696

ESCUELA DE COCINA VEGETARIANA E INTRODUCCIÓN AL NATURISMO, incluye: Menús selectos vegetarianos y nutrición natural, Cursos de 36clases (4horas cada 8días), teórico– práctico, por promoción de $1,100.– ahora en $800.– mensuales. Sin costo de inscripción, solo 5alumnas en cada grupo. Mayores informes al 5254–27–94, ANZURES– POLANCO.

PROFESIONAL gastronómica, sr restauranteros, aumenten ventas, capacitamos personal, diploma oficial, llame nosotros vamos.– 5114–2696.

TRASPASOS

RESTAURANTE , Excelente ubicación, polanco, funcionando, licencia "A" con clientela, buena cocina, 250m2.– 04455–9191–3043.

RESTAURANTE BAR, Licencia primera, equipadisimo funcionando, excelente ubicación Zona Rosa., informes al 04455–5504–2857

ROSTICERO para 36pollos, horno rosticero acero inoxidable y acero porcelanizado, seminuevo, funcionando, aprovechelo, 0445–2362–6627 Ecatepec

TRASPASOS

SANTA FE, aproveche excelente oportunidad, traspaso local, restaurante o cualquier giro; único, 176m2.– 2588–6456, 04455–2900–4936.

TRASPASO tienda abarrotes Miguel Hidalgo, una cuadra Insurgentes por Perisur informes al tel.– 5424–4465.

TRASPASO tienda de abarrotes y vinos, Tlalnepantla, Edo. de México.– 04455–2525–0316, 5317–5287. Sábados y domingos

EMPLEOS

ASEO general oficinas $1,500 semanales hombres mujeres ícualquier escolaridad! "cualquier edad" 5518–0715 5512–8771 señorita Barbara.

CAFETERO, ayudante en general, apoye turno vespertino 2–8pm lunes a viernes, 10–15hrs. sábados, 04455–5682–5711

CHEF especializado en banquetes solicito, alta cocina, experiencia minima 3años, eventual, planta, Pachuca, Hidalgo. 045–771–709–1273

INTENDENTE (zona centro) "ambos sexos" para negocio $1,500 solo l/v "disponibilidad inmediata" 5510–3775 5510–0621 Solar.

MANTENIMIENTO ayude "en todo" persona responsable $3,900 "mínimos requisitos" íc/s estudios! 5518–1552 5510–8991 Ingeniero Angeles.

MESERA Solicito Excelente presentación sueldo base, más propinas, medio tiempo y tiempo completo 04455–3625–6663

MESERO profesional para cualquier tipo de eventos, compruébelo. Informes al Teléfono 5613–7900, 04455–1925–1000.

MESEROS con experiencia, excelente presentación (solicito) flameo. setecientos pesos semanales más propinas sin tronco. 04455–5553–2923

PERSONA responsable para venta de tacos de canasta en calles. Informes Tel. 5840–3361.

RESTAURANTE solicita hostess zona centro 18–33años, femenino, experiencia: como hostess o atención clientes directa. 5521–8815

SOLICITO chef para restaurante Prado Churubusco, Coyoacan, comunicarse 9:30–12:30 mañana. Sueldo más propinas. 3548–0430

SOLICITO meseros y cocineros, zona rosa, restaurante comida italiana, experiencia 1a3 años, 1041–8668 Arturo Garcia

VENDEDORES/AS Banquetes solicitamos, excelente presentación y facilidad palabra. Automóvil de preferencia. Sr. Ramírez 5596–9910

SERVICIOS

ALQUILER mesas, sillas, lonas, carpas, juegos inflables, servicio meseros, taquizas, luz y sonido, 5686–9404, 04455–3894–7414.

ALTIKA LOUNGE, eventos, convenciones, salas y camas lounge, mesas, barras, decoraciones, iluminación, audio, banquetes. 9180–4238.

ANIMACIÓN de eventos infantiles, fiestas, kermese, cumpleaños, bautizos, comuniones, eventos escolares. 2642–9864, 04455–2132–5241.

ANIMADORAS baby shower, despedidas soltera, totalmente diferente y divertido, regalo especial festejada, obsequios invitados, 2619–0600

BAR–TENDER (cantinero), aumento ganancias mediante un servicio rapido, eficaz, excelente servicio, antro, disco, similares 0445540642751

BARMAN ofrezco mis servicios, rica coctelería, vamos a cualquier parte de la república mexicana, 5838–2968.

BLUE BAR, Col. Roma, una cuadra Parque México, buena propuesta para disfrutar de música.– 5219–7381.

BUNKER CAFÉ pasa un rato agradable. Lorenzo Boturini #339, Col. Transito.– Informes al 5741–5898.

BUSCO trabajo banquetes, buena presentacion, 100%experto todo tipo eventos sociales, culturales, deportivos puedo viajar 04455–1647–3647

CANTA BAR YEIE, disfrutar de nuestra menu gourmet, chefs de alto nivel, no cover. 5687–3951.

CECINA DAFNE, taquizas cecina de yecapixtla, eventos especiales, incluyendo cecina natural, enchilada, 4horas servicio. 04455–3326–5145.

COCOLANDIA Trabajamos con coco natural, colorante artificial, glucosa,azúcar. Trabajamos todas las presentaciones y formas 5863–5662.

DECORACIÓN con globos, arreglos de flores para cualquier evento, le damos buen presupuesto. 1665–4516, 04455–2917–4336.

DECORAMOS con globos, arcos, columnas, angeles, centros de mesa, cualquier evento precios accesibles, 5777–5274

DEGUSTA nuestros excelentes platillos, acompañados de una gran botella de vino, escuchando jazz. 04455–4159–1151.

DULCERÍA Santa Julia Venta: dulces, cigarros, chocolates, bebidas, servicio domicilio sin costo, aceptamos tarjetas. 04455–5260–6341.

EXTRAFOIL, Película plástica grado alimenticio fabricantes de papel aluminio.– Informes al teléfono 5674–6570.

FIESTAS tema, excelente calidad en producción, dento y fuera de la Cd. México. 1042–0120.

JARDÍN DE EVENTOS 600M, hasta 300personas, con mobiliario y sonido. Precios económicos. 5012–6922.

LMXV alquiler de smokins fraks, jackets, mao, matrix, con servicio a domicilio, $190.– c/u 5784–6311,

ORGANISTA para todo tipo de evento social, $1,200 3hrs., fiestas inolvidables distinción, calidad.– 5243–6819, 04455–2033–6144.

SERVICIO de meseros, cálida y servicio garantizado, $230 por cada uno, 2289–2100, 04455–3468–1796.

TACOS de canasta 1000 tacos $1,200.– Incluye salsa, canasta, bote plástico varios guisos. 5840–3361.

OTROS

ANIMACIÓN y conducción, baby shower, despedida de soltera, fiestas infantiles. Informes al 2642–9864, 04455–4008–4992.

CANTANTE versátil, llevo Karaoke para que cante, música para bailar, Nos arreglamos precio. 5301–1016, 04455–1538–2961

GRAN surtido en puros nacionales e importados. Cubanos, Dominicanos, Hondureños, Nicaraguenses, 5511–8392 y 5511–7608

GRUPO musical versátil tocamos lo que mande Tenemos lo mejor de música internacional, 5301–1016, 04455–1538–2961.

HORNO Rational modelo SCC–61, refrigerador True modelo TM–52, máquina de hielo Manitowoc modelo QM30, todo por US$12,000.– 04455–3722–4964.

RENTO JARDIN para fiestas en San Jerónimo. Informes al teléfono 1325–3275. íNo te arrepentirás!

SONIDO Vicmar, la mejor musica variada, nos ajustamos a tu presupuesto, 2289–2100, 04455–3468–1796, www.myspace.com/sonidovicman

OTROS

VITRINAS exhibidoras, tipo mostrador, para papelería o regalos. Informes al Tel 56 60–2953.

VENTAS Y PERMUTAS

DESMANTELAMOS Restaurante Bar; mesas, bancos, barras, tarjas, baño maria, platos calientes, acero inoxidable, remato.– 04455–1091–6431.

FREIDOR a presión, para elaborar pollo frito. Vendo o cambio, recibo Tsuru, Pointer.– Informes: 5399–6804.

HORNO banda Marshall doble, atención pizzeros, única oportunidad, a un precio de regalo, $140,000.– 5399–6804.

MUEBLE para horno de microondas de madera en $1,200.– Urgente llamar al 04455–1952–0447.

MUEBLES para taquería o cocina económica, buen estado, remato en $30,000.– Mayores informes: 5890–3914, 04455–2770–6122.

REBANADORA de carnes, nueva, vendo, $7,000.– Mayores informes al 5870–8074. Sr. Gustavo Arenas.

ROSTICERO 48pollos, tanque gas 300litros, equipo completo todo ó por partes, funcionando íiOfrezca!! 2610–0099, 04455–2493–9471.

ROSTICERO Rosdam, para 48 pollos, excelentes condiciones. $15,000., informes al teléfono 04455– 2656–2570.

SE VENDE restaurante con excelente franquicia, ubicadísimo en Monterrey Nuevo Leon, Señor Jorge Guerrero, 5755–7009.

Restaurante Costa Vasca

Les invita a disfrutar de su **muestra gastronómica** de caza mayor y caza menor **del 18 de enero al 25 de febrero, donde podrán degustar:**
Venado, jabalí, cocodrilo, faisán, pato, codorníz y mucho más, los esperamos.
Reservaciones a los teléfonos: 5523-0120 y 5687-4025

COMPRO VENDO
¡Anúncialo!
Avisos de Ocasión REFORMA
5140 márcalo dos veces