

Restaurantes



NO HAY MÁS, SON
77
RESTAURANTES QUE
VALEN LA PENA

NUESTRA **GUÍA ANUAL** DE LAS GRANDES COMILONAS EN LA CIUDAD

Chilango

HAZ PATRIA, Y RÁSCATE LOS CIELOS

LA INTRIGA DETRÁS DE LA BICENTENARIO **LA TORRE DE BABEL**

MARCELO QUIERE CRÉDITO, LA CUEVAS
ATENCIÓN, LOS VECINOS PIDEN PAZ,
LOS ARQUITECTOS LA GLORIA, LOS
INVERSIONISTAS DINERO... ¿Y TÚ?
¿QUIERES QUE LA CONSTRUYAN?



Si o NO
a la Torre
AQUI VOTAN
48
personalidades



Guía

FOTOSEPTIEMBRE
PARA VOYEURISTAS

9 LUGARES
PARA DAR EL GRITO

**HOY NO ME PUEDO
LEVANTAR**
¡EL MUSICAL,
AHORA EN EL
AUDITORIO!



Jared Reardon y Sonia Arias

«Al principio, teníamos que invitar a nuestra familia para tener a alguien a quién cocinarle.»



ELLA ES LA SO, ÉL ES EL JA Sonia Arias, repostera (y segunda sílaba del nombre) y Jared Reardon, chef. Por cierto, Jaso se pronuncia Yaso.

JASO

Newton 88, Polanco 5545 7476 \$850

En la entrada de Jaso un enorme tronco de árbol de pirul, es la metáfora de su esfuerzo diario. Sin letreros, sin fiestas de inauguración y sin ningún tipo de promoción, su filosofía es recibir a gente que sabe lo que busca y come, que va y disfruta de una experiencia completa en esta suerte de "spa culinario". «Buscamos un tronco hasta que nos enteramos que a un amigo le cayó un árbol sobre su casa», cuenta Sonia. En esa época seguían viviendo en NY

donde estudiaron, se conocieron y gestaron la idea de un restaurante así: enfocado en los detalles más fundamentales, algo que fuera como su casa, donde le brindan a cada invitado algo lleno de su personalidad. «Modificamos la casa que solía ser un café... nos tomó un año en lo que íbamos y veníamos». Ambos diseñaron, seleccionaron y discutieron todos los detalles con un despacho de arquitectos. «Jared hace el jardín y yo los arreglos de las mesas, quisimos combinar acero, piedras, fuego y hasta la música. El dj del Buda Bar de NY, buen amigo nuestro, nos hizo

la música». Sonia Arias y Jared Reardon se sienten orgullosos de que pocas veces la gente lee el menú, prefieren platicar con ellos, saber lo que prefieren o les disgusta y así configurar un menú de degustación casi sorpresa, de inspiración. Jared ha trabajado por más de 14 años en algunas de las mejores cocinas de Estados Unidos, desde el Marquis hasta Daniel en NY. Sonia es una preparadísima repostera que asiste al Culinary Institute of America desde los 14 años. Hasta revisan cada plato que regresa a la cocina para ver lo que realmente le gusta a la gente.