Chilango

HAZ PATRIA: EXIGE EL FIN DE LA IMPUNIDAD

¡YA BASTA!

LA GUÍA

Las Vegas
El nuevo lugar para dar El Grito

Miniguía de tragos mexicanos
Mezcal, tequila y pulque

Babasónicos
Entrevista anti-babas

LOS MEJORES
RESTAURANTES 2008

29 platillos perfectos: de LA hamburguesa a EL chile en nogada

EL MÍSTICO SIN MÁSCARA

SU ENEMIGO NO ES EL HIJO DEL PERRO AGUAYO; ES LA SOBERBIA...

GAYS CON HIJOS

¿CREES QUE TU FAMILIA ES RARA? ¡ESPÉRATE A VER ÉSTAS!

SEPTIEMBRE'08
No.59 | $29.00
www.chilango.com
59
7 52435 66934 4

NUEVO REDISEÑO: ¡ESTA REVISTA ESTA MAS CHULA QUE NUNCA!

LOS MEJORES RESTAURANTES en 29 platillos

Esta vez quisimos darte una guía con más carnita. En lugar del típico listado de reseñas, seleccionamos a los lugares por lo que los hace inolvidables: sus platillos. Los probamos todos, los garantizamos todos.

TEXTO **ALEJANDRO ZÁRATE** • FOTOS **MARC FAUCHE Y PATY MADRIGAL**

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE
> LE CORDON BLEU CASA DE FRANCIA

Le Cordon Bleu Casa de Francia es el resultado de la suma de esfuerzos entre la embajada de Francia, la Fundación Turquois y Le Cordon Bleu México. El chef Miguel Ángel Quezada ha logrado preservar al detalle la calidad, el sabor y la autenticidad de los platos franceses. Su crème brûlée, impecablemente caramelizada en la superficie al momento, conserva la temperatura fría y la sedosidad de la rica crema con deliciosas notas de vainilla. Si bien el postre conquista por sus propios méritos, el servicio es dedicado, pulcro y muy profesional.

- **Otros restaurantes para probarlo:**
Casa Rodrigo
Le Cirque
- **Con qué maridarlo:** le va muy bien al espresso cortado y a los eau de vie franceses, como el Calvados y el Armagnac
- **Costo del platillo:** $80

CREPA
> CLUNY

Cuando se trata de probar un final dulce para satisfacer la glotonería sin culpa, este es el postre ideal. Las ya famosas crepas de Cluny han logrado una perfección inigualable. La de gruyère trae el queso derretido dentro acompañado de riquísimos trocitos de manzana. Cada mordida es consistente, golosa y llena de sabrosas texturas. Para rematar, está bañada en una salsa de manzana y canela que tiene el balance perfecto de dulce. Si lo que buscas es un postre no demasiado dulce y limitado en culpa y calorías, esta es la opción.
- **Otros restaurantes para probarlo:**
Specia
Crepes & Waffles
- **Con qué maridarlo:** nada mejor que un coñac para acompañar este postre.
- **Costo del platillo:** $80

Los favoritos de

Sonia Arias y Jared Rendón
> Chefs propietarios Restaurante Jaso

1: **Langosta**
Nemi

2: **Toro con Daikon y Dashi**
Tori Tori

3: **Torta Especial**
Los Guajolotes

BROWNIE
> JASO

La reina de los postres en la capital chilanga es Sonia Arias. La sencillez y elegancia de su brownie lo hace el más rico, favorito incluso de los niños. El fino chocolate, las nueces frescas y en especial la leche que utiliza (ella decide el nivel de crema) son algunas de las claves del sabor. Su brownie es firme, con suave y apetitosa consistencia al centro. Complejo en los sabores del cacao, que van de un goloso dulce hasta un elegante amargo. Para cerrar, los pequeños premiecillos de nuez que hay en el camino.
- **Otros restaurantes para probarlo:**
Reforma 500
Nemi
- **Con qué maridarlo:** le viene bien un espresso doble con una copa de vino de postre y sorbos de agua mineral, para limpiar el paladar y reiniciar.
- **Costo del platillo:** $120

Brownie
Una joyita para los amantes del chocolate.