2008 LO QUE VIENE TODO LO QUE NECESITAS SABER PARA QUE EL AÑO NO TE AGARRE EN CURVA

Chilango

HAZ PATRIA, RECICLA ESTA REVISTA: RÓLALA

SON 40 LAS MEJORES PRIMARIAS

Yo quiero ir a una de éstas

Ideas Verdes

LA ONDA ECO ATACA A LA CIUDAD

- > AZOTEAS VERDES
- > ECOSEXUALES
- > PÁGINAS VERDES
- > NO FUMARÁS
- > ¡AVES MIGRATORIAS!

Guía

EL REY LEÓN BROADWAY RUGE EN EL AUDITORIO

8 VEGGIES COME RICO ¡Y RECUPERA LA LÍNEA!

CINE DE LA ÉPOCA DE ORO 100 AÑOS DE FIGUEROA

#51 ENERO 2008
www.chilango.com
$29.00
AMOR Chilango

bistro francés con notas de fusión. Especialista en los clásicos: sopa de cebolla y filete a la pimienta verde.

PRIMOS *[Internacional] Michoacán 168, Condesa, 5256-0950, lun-mié 12-24hrs, jue-sáb 12-2hrs, dom 12-18hrs, costo promedio: $200 por persona, todas las tarjetas.* Un bistro de barrio que ya es centro de reunión. Recomendamos la torta ahogada de pato.

ROJO BISTRO *[Bistro] Ámsterdam 71, Condesa, 5211-3705, costo promedio: $450, todas las tarjetas.* Bistro bohemio con toques marroquíes y aires peliculescos. La gran creación del lugar son las albóndigas turcas de cordero.

SALÓN CONDE *[Internacional] Michoacán 93, Condesa, 5286-8295, mar-mié 8-24hrs, jue-sáb 8-01hrs, costo promedio: $350 por persona, todas las tarjetas.* Rescata algunos toques cuarentones y los mezcla con un estilo bohemio. De cocina sencilla entre lo internacional y lo mexicano, sus sopecitos son muy recomendables.

TEZCA ZONA ROSA *[Vasco-francesa] Amberes 78, Juárez, 9149-3000.* Una cocina sorprendente. El menú de degustación es de lo más solicitado, la mejor sugerencia en la primera visita.

TIERRA DE VINOS *[Española] Durango 197, Roma, 5208-5133, costo promedio: $450, todas las tarjetas.* Aquí la carta protagónica es la de vinos, siempre acompañada de una cocina sencilla y maridable.

PONIENTE

AU PIED DE COCHON *[Francesa] Campos Elíseos 218, Polanco, Hotel Presidente Intercontinental, 5327-7756, abierto 24hrs, todas las tarjetas.* Es un lugar súper alegre y lleno de vida, una réplica de un bistro francés chic típico. Una de las grandes especialidades son los cachetes de ternera.

ADONIS *[Árabe] Homero 424, Polanco, 5531-6940, lun-mié 13hrs-24hrs, jue-sáb 13hrs-2hrs, dom 13hrs-19hrs, costo promedio: $300, todas las tarjetas.* Una buena referencia cuando de cocina árabe se trata. A las entradas no se les pone un pero y el pescado al ajonjolí es uno de sus platillos obligados.

ÁGUILA Y SOL *[Mexicana de autor] Emilio Castelar 229, tercer piso, Polanco, 5281-8354, lun-sáb 13-1hrs, dom 13-18hrs, costo promedio: $750, todas las tarjetas.* Nueva cocina contemporánea mexicana. El lugar es divino y exquisito, aunque irregular. Es destacable la presencia invariable de la chef Martha Ortiz.

ALFREDO DI ROMA *[Italiana] Campos Elíseos 218, Hotel Presidente Intercontinental, Polanco, 5327-7766, lun-jue 13-23:30hrs, vie-sáb 13-24hrs, dom 13-17hrs, costo promedio: $500, todas las tarjetas.* De servicio cordial y experimentado, es famoso por su fetuccini al estilo Alfredo. La carta de vinos es para considerarse; la cava está considerada como la mejor de América Latina.

BÁKEA *[Vasco-francesa] Sierra Ventana 700, Lomas de Chapultepec, 5520-7472, costo promedio: $450 por persona, todas las tarjetas.* Sin mucha producción, casi conservador. Bajo la batuta del chef Vicente Etchegaray, los sabores y presentaciones rinden tributo a la alta gastronomía.

BELLARIA *[Italiana] Masaryk 514, Polanco, 5282-0413, lun-sáb 13:30-23hrs, dom 13:30-18hrs, costo promedio: $350, todas las tarjetas.* Siempre está a reventar, entre otras cosas por su ambiente cálido. Su extenso menú va de las pizzas al horno (excelentes) a platillos italianos de gran sofisticación.

BELUZ *[Mediterránea] Monte Elbruz 132, Polanco, 5280-5788 / 5280-5086, lun-sáb 13-24hrs, costo promedio: $400 por persona, todas las tarjetas.* Es del tipo de lugares ideales para estrechar lazos entre "socios". La especialidad es el atún, luego el atún y al final el atún: en carnitas, en chicharrón o sashimi.

BIKO *[Vasco-francesa] Masaryk 407, Polanco, 5282-2064, lun-sáb 13:30-23hrs, costo promedio: $750, todas las tarjetas.* Vanguardia gastronómica manifiesta en platillos construidos a partir de mezclas y texturas totalmente inesperadas.

BRÁSSICA *[Norteamericana] Vasco de Quiroga 3900 P-1, Santa Fe, 1084-8750, lun-sáb 1-23hrs, dom 13-17hrs, costo promedio: $500, todas las tarjetas.* Alejandro Martínez presenta un menú (recientemente renovado) inspirado en la cocina de la Costa Este de Estados Unidos.

Los básicos del chef

Endúlzate con los postres que Sonia Arias recomienda (aunque ¡ups! no son *light*).

REINA DEL cheese cake y otros placeres.

Es chef respostera de:
Jaso (Newton 88, Polanco, 5545-7476).

Su creación favorita:
El cheese cake de gorgonzola.

Su postre más popular:
A los niños les encanta el brownie y a los paladares sofisticados el confit de manzana.

Su comida favorita:
Sushi (japonesa).

Restaurante japonés favorito:
Tori Tori (Anatole France 71, Polanco, 5280-9069).

Ella apuesta por el vino:
Krug (una champaña que se vende por copeo en su restaurante).

Ama de su trabajo:
Que la gente goce con lo que cocina.

Odia de su trabajo:
Que la gente que no sabe o no los conoce los critique.

BROS OYSTER *[Norteamericana] Lope de Vega 116, Polanco, 5280-0477, costo promedio: $200, todas las tarjetas.* Inspirado en la comida americana del Este, tiene una gama de cortes americanos en pefecta cocción.

CASA PORTUGUESA *[Portuguesa] Emilio Castelar 111, Polanco, 5280-6885, lun-mié 8:22:30hrs, jue-sáb 8-23:30hrs, dom 9-18hrs, costo promedio: $450 por persona, todas las tarjetas.* Lo más cercano a un paseo por Lisboa que encontrarás en esta ciudad.

CHINA GRILL *[Fusión] Mariano Escobedo 700, Anzures, Hotel Camino Real, 5263-8887, lun-mié 13:30-24hrs, jue-sáb 13:30-01hrs, dom 13:30-17hrs, costo promedio: $500 por persona, todas las tarjetas.* Presentaciones dramáticas y abundantes para compartir, hacen de este espacio (y sus martinis) el mejor para celebraciones especiales.

D.O. DENOMINACIÓN DE ORIGEN *[Española] Hegel 406, Polanco, 5255-0912/0612, lun-sáb 13-2hrs, dom 13-17hrs, costo promedio: $400 por persona, todas las tarjetas.* Su chef Pablo San Román, respeta al pie de la letra las recetas tradicionales españolas y les aporta un toque contemporáneo.

GURÍA SANTA FE *[Española] Javier Barros Sierra 555, Santa Fe, 5292-5544, dom-mar 13:30-18hrs, mié-sáb 13:30-1:30hrs, costo promedio: $600, todas las tarjetas.* Aquí, la tradición es la comida española; el plato estrella es el bacalao. Una embajada de la gastronomía vasca.

HUNAN *[China] Paseo de la Reforma 2210, Lomas de Virreyes, 5596-0123, lun-sáb 13:30-23hrs, dom 13:30-20hrs, costo promedio: $400 por persona, todas las tarjetas.* Los precios son altos, pero hay que probar los deliciosos *dumplings* y el pollo Hunan.

IVOIRE *[Francesa] Emilio Castelar 95, Polanco, 5280-0477 / 5280-7912, lun-sáb 13:30-21hrs, dom 13:30-18 hrs.* Pagas más por el lugar que por la comida. Prueba el Couscous Royal.

L'ALSACE *[Francesa] Masaryk 433, Polanco, 5280-3600, lun-dom 13-02hrs, costo promedio: $450 por persona, todas las tarjetas.* Una brasserie ideal para cenar. La carta está basada en las especialidades franco-germanas, como los crustáceos, ostras y langostas. La sopa de cebolla es irrenunciable.

LA LORENA *[Internacional] Monte Líbano 265, Lomas de Chapultepec, 5202-4594, costo promedio: $300, todas las tarjetas.* Cocina sencilla y de sazón casero, con influencias inglesas. Prueba la ensalda de cogoyos.

L'OSTERIA DEL BECCO *[Italiana] Goldsmith 103, Polanco, 5282-1059, lun-sáb 13-24hrs, dom 13-18hrs, costo promedio: $750, todas las tarjetas.* Una cocina italina que fusiona recetas del Norte de Italia y algunas versiones tropicalizadas, como la pasta corta con jitomate deshidratado, chile verde, ajo y hongos.

LÖX *[Escandinava] Emilio Castelar 121, Polanco, 5281-8970, costo promedio: $400, lun-sáb 13:30-24hrs, dom 13:30-20hrs, todas las tarjetas.* Cocina especializada en la preparación de salmones, arenque y ciervo.

MP CAFÉ BISTRO *[Internacional] Andrés Bello 10, Polanco, 5280-2506, costo promedio: $450 por persona, todas las tarjetas.* Este lugar es famoso por recetas como el pato al curry rojo. Tiene una vista a un jardín oriental muy relajante.

NÁOS *[Internacional de autor] Palmas 425, Lomas de Chapultepec, 5520-5702, lun-mié 13:30-23:30hrs, jue-sáb 13:30-24hrs, dom 13:30-18hrs costo promedio: $450 por persona, todas las tarjetas.* Es el espacio más reconfortante del emporio de Mónica Patiño. Tiene una sabrosa comida impregnada de detalles mexicanos. El pato a la mandarina es ineludible.

NICK SAN *[Japonesa] Palmas 100, Lomas de Chapultepec, 5202-7631, lun-mié 13:30-23hrs, jue-sáb 13:30-24hrs, dom 13:30-18hrs, costo promedio: $450, todas las tarjetas.* Un concepto global de cocina japonesa tradicional y tropicalizada. Recomendamos el sashimi blanco negro.

NHUBE *[Internacional] Juan Salvador Agraz 44, Hotel NH, Santa Fe, 9177-7380, lun-dom 7:30-23:30hrs, costo promedio: $350, todas las tarjetas.* Comida de primera calidad en preparaciones sencillas. Prueba la Italian Burger Fast Good.

OW9 *[Internacional] Oscar Wilde 9, Polanco, 5280-2723, costo promedio: $300 por persona, lun-vie 13-18hrs, todas las tarjetas.* Es sencillo, rústico y de buen gusto. Sólo tiene cinco mesas y se abarrota por la comida casera de la chef Ana Cerrillo.

PHILIPPE *[China] Paseo de la Reforma 2620, Lomas Altas, 2591-8963, lun-sáb 12-24hrs, dom 13-19hrs, costo promedio: $600 por persona, todas las tarjetas.* Es uno de los sitios top de gastronomía china. Prueba los *lobster rolls* y los *dumplings* jade.

PUERTO MADERO *[Argentina] Presidente Mazaryk 110, Polanco, 5545-6098, lun-dom 13-01hrs, costo promedio: $700 por persona, todas las tarjetas.* Se llena de lo lindo. Y sus bifes y empanadas tienen muy buena fama.

PUJOL *[Mexicana de autor] Francisco Petrarca 254, Polanco, 5545-4111, lun-sáb 13:30-23:30, costo promedio: $650 por persona, todas las tarjetas.* Es una garantía de calidad y excelente servicio. El menú cambia, por eso recomendamos la degustación.

FOTO: ISRRAEL HERNÁNDEZ