

¡Gana! >>

1 USB  
Victorinox de 1 GB  
(ya no quemes CDs a lo loco)



ADEMÁS

Cine: WALL·E



www.dondeir.com.mx

# DÓNDE

LA GUÍA DE LA CIUDAD

**PONTE**  
las pilas  
(pero recargables, para  
contaminar menos)

TE DECIMOS  
POR QUÉ,  
CUÁNDO,  
DÓNDE Y CÓMO  
PODEMOS LIMPIAR  
NUESTRA  
CIUDAD

**PINTATE  
DE VERDE**  
CON NUESTROS  
**DIEZ**  
**DESTINOS  
ECOTURÍSTICOS**

PRUEBA  
LOS MEJORES  
COCTELES HECHOS CON  
**MEZCAL**  
(LA BEBIDA  
ORGÁNICA... Y HIP...  
Y COOL... Y TODO)

**LEONARDO  
DE LOZANNE**  
ES UN ACTIVISTA  
ECOLÓGICO  
**¡MUUY  
CLAVADO!**  
Descubre por  
qué en la  
pag. 30

# Guía verde de la ciudad

Todo lo que necesitas saber para  
darle un **twist ecológico** a tu vida



JULIO DE 2008. PRECIO: \$25



DISFRUTA DE LA TERRAZA  
MAS TRENDY DE LA CONDESA

Una nueva identidad

# GEISHA

restaurant • lounge • terrace



ESPECIALIDADES DEL  
ASIA CONTEMPORANEO  
CON ALMA LATINA

DJ NIGHTS • PAQUETAZOS  
LIVE SPORTS • 2X1

Tamaulipas No. 60 Col Condesa Mex. DF  
Reservaciones y Entregas 1250 4728 y 29 / 1450 9582 y 83

## RESTAURANTE NAGAOKA

Desde 1985 La Mejor Comida Japonesa



nagaoka.com.mx

De martes a sábado  
de 13:00 a 22:30

Domingo de 13:00 a 19:30

Arkansas 38, Col. Nápoles  
(a dos cuerdas del WTC)

55.43.95.30

cafeteriakyoto@prodigy.net.mx

R Reservaciones  
MP Vale parking  
E Estacionamiento  
SA Servicio a domicilio

TC Tarjeta de crédito  
C Cancel  
I Informal  
F Formal

Tz Terraza  
Nó Nó  
D Desayunos  
V Vinos

ZF Zona para fumadores

## EL CHEF DEL MES



Sonia Arias y Jared Reardon  
Chefs de Jaso

Desconocemos si fue fundamental para su mutua atracción, pero a Sonia, originaria del Distrito Federal, le fascina el salmón que prepara su esposo Jared, mientras a éste le encanta el *confit* de manzana de ella, que lo remiten a sus sabores de infancia en su natal Estados Unidos. Esta pareja de chefs se conoció una década atrás en Nueva York, cuando estudiaban en el Culinary Institute of America: el inicio de sus vidas profesionales fue una auténtica prueba de fuego para su amor, obligándolos a hacer malabares para compaginar sus horarios laborales hasta terminar en el mismo establecimiento, donde terminaron de compatibilizar sus vidas. Luego de esto, el matrimonio fue un paso natural. Finalmente vinieron a México a abrir su propio restaurante en Polanco, donde desde hace dos años ofrecen a los comensales sus propuestas de autor: él enfocado a los platillos salados; ella a los postres y repostería, ambas derivadas de la cocina moderna americana netamente artesanal, con influencia francesa. Nos faltó preguntarles a quién le toca lavar los platos en casa.

Jaso

Newton 88, col. Polanco, Tel. 5545 7476. www.jaso.com.mx