TU DINERO | TU DESARROLLO | TU BIENESTAR

INVERSIONISTA

LA REVISTA DE LAS
FINANZAS PERSONALES

LAS 15 MEJORES CIUDADES PARA VIVIR EN MÉXICO

- Seguridad
- **Crecimiento Económico**
- Educación
- **Calidad de Vida**

y más...

> Tecnología para tu Negocio

FRANQUICIAS

> Servicios de Enfermería

+ ECONOMÍA
Balance fiscal de un sexenio

+ MINIGUÍA
Invierte en deuda
+ instrumentos
- riesgo

+ FAST COMPANY
Platicar con tus clientes
¿Estás loco?

00229
NOVIEMBRE 2006 Nº 229
MEX $35.00
USA $3.50

POR MÓNICA **NARRO**
Y JOSÉ MANUEL **VALIÑAS**

RESTAURANTE JASO

CREACIÓN ARTESANAL, PUREZA DE SABOR...

La ***american cuisine*** sorprende a todos los sentidos con su énfasis en la **pureza de los sabores.**

Cuando uno llega al Jaso, el nuevo restaurante de concepto *american cuisine* en la Ciudad de México, se sorprende que no exista ningún letrero que avise de su existencia (decisión de los chefs propietarios, quienes piensan que un establecimiento debe de ser conocido exclusivamente por su calidad). En su lugar, a la entrada nos da la bienvenida un imponente tronco natural, que hace las veces de recepción.

Desde la llegada se percibe el trato cálido del servicio, que inmediatamente te invita a pasar al área de bar. Este espacio está enmarcado por muros blancos con detalles de acero. Los sillones están acomodados a los pies de una chimenea seguida por una barra de mármol blanco rodeada por sillas altas en color carmín y negro. Ahí empieza la experiencia, pues cualquier lugar que elijas para sentarte será el adecuado para pasar un buen momento, acompañado por un mojito o la especialidad de la casa: el "Jaso cucumber", una deliciosa mezcla de vodka y pepino con un ligero toque de sake. Ah, y al fondo escuchas siempre la música creada especialmente para el Jaso por el DJ Timka, famoso por su participación en el Buddha Bar de Nueva York y amigo personal de los chefs.

Al terminar la plática inicial y los aperitivos, tras un muro hecho de lajas de madera aparece el comedor principal. El ambiente es una mezcla entre lo clásico y lo moderno: todas las paredes están cubiertas por madera rallada, y los asientos color púrpura y las sillas negras hacen el contraste perfecto con los manteles blancos y las rosas que adornan cada una de las mesas. El salón remata majestuosamente en una pared adornada con macetas de flores, plantas y chiles, sobre un espejo de agua.

En el segundo piso se puede apreciar la cava de cristal, en donde se guarda una amplia selección de vinos de todo el mundo. Al frente, descubrimos otro salón, más pequeño y acogedor, que cuenta con su propio bar y cocina. En este nivel aparece un espacio al aire libre adornado con esculturas compuestas de piezas de arena sílica colocadas unas sobre otras y sumergidas en un canal de agua (espacio ideal para cócteles o para una velada romántica).

El menú es un extenso muestrario de la *american cuisine*, estilo surgido en Estados Unidos de la fusión de técnicas

francesas y alemanas cuya característica principal es la preparación artesanal de los platillos, cuidando la pureza de los sabores. Así, todo está hecho por los chefs, desde la mantequilla hasta los helados, dando como resultado una experiencia culinaria no sólo exquisita y profunda, sino muy personal.

Los dueños de este cálido restaurante son los chefs Sonia Arias y Jared Readon, joven matrimonio que radicó los últimos 10 años en Nueva York trabajando para algunos de los mejores chefs del mundo, como Daniel Boulud, George McNelly y David Bouley, y quienes están personalmente al tanto de la experiencia culinaria de sus comensales.

Los platos son tan variados que hay para todos los gustos. Las entradas van desde los clásicos, como la Terrine de Foie Gras acompañada con membrillo embriagado en sauternes, hasta lo más novedoso, como el Hamachi tibio con piña hawaiana pochada, hongos porcini y toque de azafrán.

Los platos fuertes varían desde el pescado hasta el pato de granja en corteza envuelta en vainilla, jengibre, con dátiles rostizados, calabaza, endibia y un toque de lychee. O bien el alaskan king crab, acompañado con habas, combinación de salsa de coco, jengibre y espuma de cebollines.

EL AMBIENTE DEL JASO ES UNA **MEZCLA ENTRE LO CLÁSICO Y LO MODERNO**

Y lo que sería imperdonable olvidar son los postres, preparados con un gusto exquisito; la carta está dividida en dos: los frutales como el confit de manzana horneado con una crujiente pasta de nuez y cremoso caramelo acompañado con helado de crème brûlé, y los de chocolate, como el exquisito mousse de chocolate blanco con ligero acento a limón sobre un crujiente merengue francés acompañado de salsa de frambuesa, pistaches tostados y helado de chocolate blanco.

El Jaso es un concepto fresco y original que ofrece a sus visitantes una experiencia plenamente sensorial, en un ambiente equilibrado entre la comida, la arquitectura y la música. Una espléndida recomendación para pasar momentos especiales o comidas de negocios en el pleno corazón de Polanco. ■

Restaurante Jaso
Newton 88,
colonia Polanco
México, DF
Teléfono: 5545-7476

CONSEJERÍA

La mejor fuente de consejos y herramientas en finanzas personales

Somos independientes en un Sector donde la independencia es un valor escaso.

Talleres para todo público:
Calendario 2006

- **Finanzas Personales**
  Para construir tu patrimonio
  Noviembre 4 y 11
- **Inversiones Financieras**
  Pon en movimiento tu dinero
  Octubre 7 y 14
- **Inversión en Acciones**
  Controla tu riesgo en un mercado rentable
  Octubre 20 y 21 ¡Monterrey!
- **Análisis Técnico**
  Toma mejores decisiones de inversión
  En 2007

Escuche a **Pedro Alonso y sus opiniones** sobre Economía y Mercados en el noticiario Imagen Informativo (90.5 FM), Lunes, Miércoles y Viernes a las 7:45 hrs. Encuentre la frecuencia de su localidad en **www.imagen.com.mx**

¡Inscríbete!
5549 9812
consejeria@prodigy.net.mx