

A la Carta

JORGE TOLEDO

Fine Dining en México

El concepto de *fine dining*, acuñado hace relativamente pocos años, significa ofrecer servicios de restauración de elevado nivel, o sea, aquéllos en los que todos los sentidos, además del paladar, son satisfechos ampliamente.

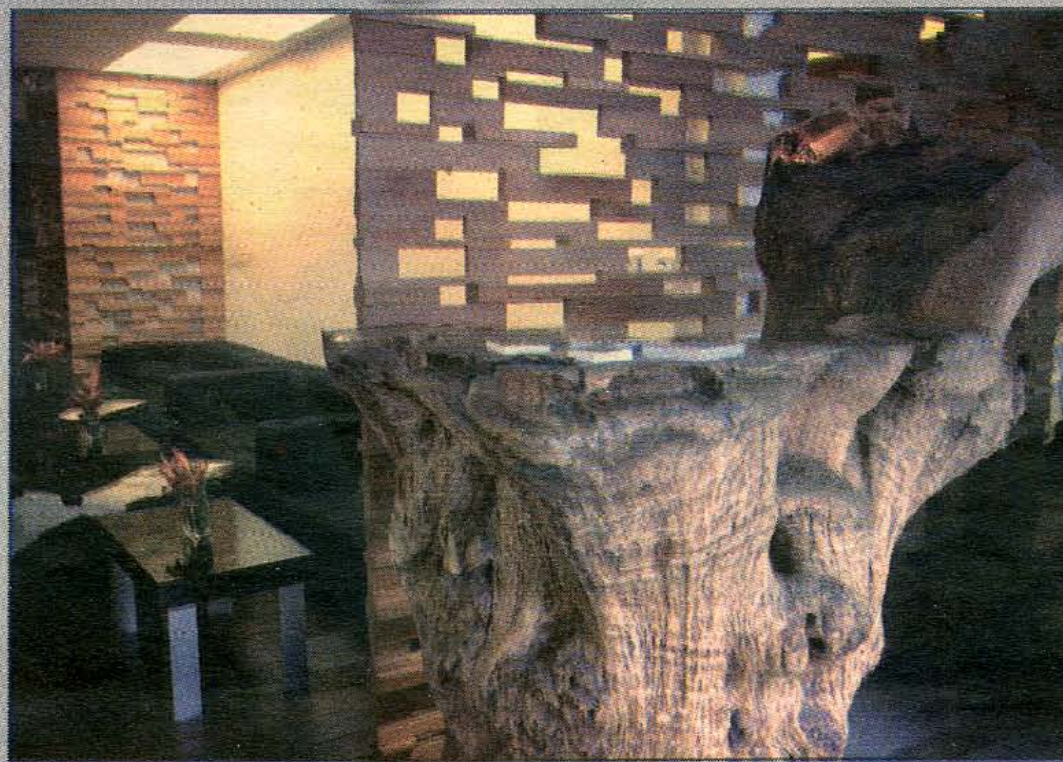
En el caso del restaurante Jaso (Newton 88, colonia Polanco, teléfono 5545-7476), los chefs copropietarios Sonia Arias y Jared Reardon, han hecho enormes esfuerzos, en este primer año de existencia, para lograr que su restaurante pueda ser descrito con esta característica.

Veamos algunos de estos nuevos rasgos:

El servicio se ha pulido hasta obtener una calidad de excelencia; la carta se modifica con frecuencia, dependiendo de los productos de la temporada; los proveedores se han seleccionado cuidadosamente, por ejemplo, el de verduras y hortalizas es un productor pequeño pero de gran calidad, así como el que surte la carne de cerdo (que llega cargando su lechoncito que él mismo crió), los pescados y mariscos llegan directamente de Baja California, y frecuentemente son especies no muy conocidas en el medio, pero de excelente sabor y frescura, y así podíamos mencionar muchos otros ejemplos.

En el ramo de las bebidas, la cava contiene más de 400 etiquetas, y una de las novedades que más me impresionó fue que se ofrece la prestigiadísima *champagne Krug Grand Cuvée* por copeo, único restaurante que lo hace en la ciudad.

La leche fresca es surtida por un establo relativamente cercano al restaurante, por lo que se puede controlar la calidad que se necesita, además de la nata que se utiliza en la preparación de los helados, totalmente artesanales, entre ellos otra joya cuya elaboración incluye *cognac Hennessy Paradis* (sobre



En Jaso todos los sentidos, además del paladar, son satisfechos ampliamente. (Carlos Ramírez)

mente puesta, ordené uno de los modernos Martinis, en este caso, el de manzana verde, servido en una gran copa metálica, muy refrescante, preámbulo del banquete que me sirvió Jared.

Pronto apareció el primer platillo de una larga fila que le seguirían, en la forma de un canapé, presentado en una copa de cristal, que constaba de las siguientes capas, de abajo hacia arriba: aguacate con gelatina y cítricos, salmón curado con raíz fuerte, y espuma de yogurt, que al mezclarse en la cuchara, se funden en una espectacular combinación.

Antes de pasar a la siguiente creación culinaria, llegó la reina de las bebidas, en la forma de una flauta de *champagne Krug Grand Cuvée*, impresionante.

A continuación, un platillo en cuya simpleza radica su bondad, que consta de tres rodajas de jitomate diferentes, uno casi morado, otro amarillo y el último naranja, adornadas con tres ramitas de arruga *baby* crujientes, y aliña-

en aceite de oliva a baja temperatura, que se acompaña con cuiltacoche, maíz dulce y tierno, y espuma de maíz, creación culinaria de suaves sabores.

Le tocó el turno a un pedazo de huachinango cocido al vapor, en su término perfecto, jugoso y tierno, con todo y piel, con pimientos rojos rostizados, cocidos en reducción de salsa de jitomates y semillas de cilantro, acompañados con puré de espárragos y espuma de coco, un platillo con reminiscencias orientales.

El callo de la garra de león tiene mucha azúcar, y para lograr su cocción completa, Jared le hace incisiones hasta la mitad del tallo, floreándolo, para caramelizarlo totalmente, y lo sirve con puré de coliflor, salsa de raíz fuerte, reducción de naranja y mandarina, mostaza japonesa en polvo, y como elemento ácido y de sorpresa, hueva de salmón escondida bajo el callo, una verdadera explosión de sabores y texturas.

Representando a las aves,

salsa de caldo de pollo, vino tinto y oporto, reducida lentamente durante 72 horas, a la cual se le agrega aceite y polvo de almendras, además de hongos de la temporada.

Otra ave, esta vez un trozo de pato confitado acompañado con *foie* sellado y sazonado con romero, servido con puré de manzanas y vino tinto, y hojuelas crujientes de coquecitas de Bruselas, *stir-fried* en aceite muy caliente.

El lechón que preparó Pared estuvo criado personalmente por su proveedor, quien lo alimentó con manzanas, nueces y cebada, para lograr una carne de sabor muy especial, que se hornea en su jugo con hierbas aromáticas por un mínimo de 24 horas, y se sirve con col roja caramelizada y salsa de trufa negra, otra creación sofisticada y de sabores delicados.

Le tocó el turno a Sonia, que presentó primero una sopa de uvas Concord, pequeñas y muy dulces, con jugo de naranja y miel

de espuma de mango y *crème brûlée* de fruta de la pasión, coronada con un *chip* de piña en jarabe deshidratada, salsa de maracuyá y trocitos de fresa.

Para rematar, trilogía de chocolates y quesos, el primer cuadrado de chocolate blanco y queso *Brie*, el segundo de chocolate de leche con queso *Mascarpone*, y el tercero de chocolate amargo y queso triple crema, servidos con una compota de ciruelas, vino Pedro Ximénez y ralladura de corteza de naranja, combinaciones geniales todas ellas.

No podían faltar las pastitas Magdalenas, especialidad de Sonia, tan ligeras, que hay que sujetarlas para que no se las lleve el viento.

Las bebidas del final, te blanco con moras azules, y una copa de vino dulce Pedro Ximénez.

No cabe duda que Sonia y Jared ya lograron posicionar firmemente a su establecimiento entre uno de los pocos restaurantes de *fine dining* en nuestra ciudad,

