THE LUXE & CLASS MAGAZINE

Año 12 Núm. 70

*La esencia del Lujo*

# Los Secretos del Vino

LOS TRES RESTAURANTES MÁS INNOVADORES DE MÉXICO

HOTEL DE SOLEIL
MIAMI

LA COSTEÑA
UNA MARCA CON EXPERIENCIA

LAS HACIENDAS
DEL MUNDO MAYA

THE LUX § CLASS $ 49.00
00070

LINCOLN MKS

PANERAI

# Los 3 Restaurantes MÁS INNOVADORES DE MEXICO

Hacer la selección no fue fácil. Nuestra ciudad cuenta con muchos lugares dónde podemos disfrutar de una buena comida en un ambiente agradable. Pero en esta ocasión los ganadores han obtenido la victoria gracias al desempeño de los chefs, la amabilidad del servicio, el lugar, su decoración pero sobretodo por hacer historia en nuestro país al presentar nuevas técnicas y abrir los parámetros con lo que antes calificábamos lo que era una buena o mala comida.

México, y los mexicanos, estamos atravesando por una gran apertura gastronómica que hace de nuestra ciudad una mucho más atractiva y cosmopolita. En gran parte los culpables son los encargados de la cocina del Biko, del Nemi y del Jaso.

*Sus ideas y su sazón han logrado lo que muy pocos y es por eso que en esta ocasión Luxe and Class los reconoce como los mejores.*

La Costeña

# Un sueño hecho realidad

El éxito y el reconocimiento que han obtenido los chefs y propietarios: Sonia Arias y Jared Reardon, no se lo deben a la suerte sino a la dedicación y a la pasión con la que crean todos los platillos de la carta.

En tan sólo dos años el Jaso se ha convertido en uno de los mejores restaurantes de México. Cuando Sonia y Jared se conocieron en el Culinary Institute of America en Hyde Park, Nueva York, nunca se imaginaron que con su trabajo lograrían abrir fronteras gastronómicas de lo establecido en México. Después de trabajar diez años en los mejores restaurantes de Nueva York, bajo la tutela de grandes chefs, decidieron que era el momento ideal de tener su propio espacio. Fue así como nace el Jaso, combinación del nombre de los dos. El 16 de julio de 2006 abrio sus puertas con una cocina moderna americana y 100% artesanal, logrando llevar al paladar a fronteras nunca antes alcanzadas en nuestro país. A pesar de que muchos creían que el proyecto era un tanto arriesgado, la joven pareja estaba segura que los comensales mexicanos no sólo estaban listos para nuevas propuestas, también anhelaban poder contar con un restaurante como los mejores de Estados Unidos y Europa donde lo tradicional y lo moderno se unen para dar paso a la imaginación.

Juan Pablo Serrano y Rafael Monjarréz fueron los encargados de la arquitectura. De acuerdo a las peticiones de los Chefs el lugar debía de ser un Spa Culinario más que un restaurante y para lograrlo había que hacerlo acogedor y diferente a los demás. Como resultado tenemos al Jaso: un sitio que nos transporta a un mundo en dónde la estimulación de los sentidos es lo más importante. El visual es el primero que reacciona ante la mezcla perfecta entre elementos como el fuego y el agua, que se encuentran como parte de la decoración, el táctil ante todos los objetos expuestos, el oído gracias a la colaboración del lugar con el famoso Dj Timka del Budha Bar en Nueva York y finalmente el más importante el del gusto.

El restaurante tiene un lounge con una mesa de estatuario, tres salas pequeñas y una chimenea con sala principal. Ahí se recrea a la perfección el ambiente neoyorquino ideal si queremos disfrutar de un martini, especialidad de la casa, antes de pasar a cenar. El comedor tiene una mesa redonda en el centro junto a una moderna chimenea, una terraza es la más solicitada por ser ideal para eventos. Finalmente está la impresionante cava de cristal enmarcada en un cubo de madera, donde reposan cuatrocientas diferentes etiquetas del viejo y nuevo mundo así como etiquetas contemporáneas, lugar predilecto de los que buscan privacidad debido a que es posible cenar ahí, previa reservación.

La Costeña

La filosofía detrás de cada platillo es simple: preparación meticulosa más productos frescos y de excelente calidad dan como resultado la pureza de los sabores. Cada elección es una nueva aventura y cómo nunca es suficiente lo más recomendable, para todos aquellos que visitan por primera vez el Jaso, es el menú de degustación de cinco o nueve tiempos. Preparados especialmente por Jared quien se encuentra frente al arte culinario y Sonia en la repostería.

La atención al cliente es sumamente importante para todos aquellos que trabajan ahí, por más increíble que suene ni a los meseros ni a los chefs se les va un detalle. No se extrañen si en algún momento de su visita alguno de los Chefs se acerca a su mesa para oír su opinión.