LOS
Sabores
DE ESTILO
MÉXICO
JEAN-MARIE AUBOINE & GUY SANTORO
El chile: placer mexicano
HENNESSY CHOCOLATE
MÓNICA PATIÑO • ENRIQUE OLVERA • PATRICIA QUINTANA
AM BANQUETES • LOS 12 MEJORES RESTAURANTES
Marzo - Agosto 08

La oferta gastronómica en la ciudad de México es tan vasta que se comienza a comparar con la de las grandes urbes como Londres o NuevaYork. Restaurantes que van desde cocina de autor, fusión, clásica o étnica tienen cabida en las calles de esta gran metrópoli, por ello nos dimos a la tarea de buscar los sitios del comer más representativos de la ciudad de México que sin duda resaltan las virtudes tanto de la cocina nacional como internacional plasmándola en el paladar citadino de la que es la ciudad más poblada del mundo. ¡Provecho!

12 los mejores restaurantes *de la ciudad de méxico*

jaso

Ideado para convertirse en uno de los más exclusivos de la ciudad, el restaurante Jaso abrió sus puertas hace apenas un año sorprendiendo a quienes lo han visitado por la extraordinaria calidad en los platillos que sirve la casa. La carta de tés es una de las recomendaciones que se han convertido en la sensación del lugar. Con una impresionante decoración contemporánea, este restaurante se perfila para convertirse en el favorito de quienes buscan lo mejor en cocina internacional.

JASO
Newton 88, Col. Polanco
Tel: 55 45 74 76

l'osteria del becco

La alta cocina italiana que ofrece este restaurante dirigido por Rolly Pavia ha hecho que se convierta en uno de los más reconocidos, exclusivos y concurridos restaurantes de la ciudad. Un espacio con tanta clase, elegancia y atención personalizada sólo puede ofrecer platos cuidados minuciosamente, así como la vasta selección de vinos de su cava, que es la más grande de Latinoamérica en vinos italianos, para lograr un maridaje perfecto en cada alimento y hacer de esta combinación un restaurante a la altura de los mejores del mundo.

L'OSTERIA DEL BECCO
Goldsmith 103 Col. Polanco
Tel: 52 82 10 59

china grill

Este es el restaurante donde se puede disfrutar de la mejor gastronomía oriental. Su filosofía es proveer una aventura culinaria dentro de un escenario espectacular y sin duda cumple notablemente con este precepto. Buen gusto, pasajes de Marco Polo en el piso y una decoración oriental contemporánea logran el escenario perfecto para lograr una experiencia que se completa con platillos originales que sorprenden el paladar de los comensales, por lo que es un lugar concurrido y con todo para seguir como un 'top'.

CHINA GRILL
Hotel Camino Real
Mariano Escobedo 700, Nueva Anzures
Tel: 52 63 88 87

de postre*

sonia ARIAS

HA LABORADO PARA LOS RESTAURANTES DANUBE Y BOULEY, EN NUEVA YORK. ACTUALMENTE COMPARTE SUS CREACIONES EN EL RESTAURANTE JASO DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO CHEF EJECUTIVA JUNTO CON JARED REARDON. HOY NOS COMPARTE DETALLES DE SUS SABORES PREFERIDOS.

¿CUÁL ES TU LUGAR FAVORITO PARA COMER O CENAR?
Le Bernardin en New York

¿DE QUIÉN DISFRUTAS MÁS LA COMPAÑÍA?
De mi esposo Jared

¿LO MÁS EXCÉNTRICO QUE HAS COMIDO?
Cobra

¿COCINAS EN TU CASA, QUÉ?
No

¿TU VINO PREFERIDO?
Champagne, porque las burbujas son para todas ocasiones

¿TUS SABORES FAVORITOS?
Chocolate

¿REVUELTOS O ESTRELLADOS?
Estrellados

¿DULCE O SALADO?
Dulce

¿SOPA O CREMA?
Ninguna de las dos

¿PAN O TORTILLA?
Pan

¿HORCHATA O JAMAICA?
Jamaica

¿CON O SIN CHILE?
Con chile

¿CALIENTE O FRÍO?
Frío

¿CRUDO O COCIDO?
Crudo

¿TU BEBIDA FAVORITA?
Martini de pepino JASO

¿PARA LLEVAR O COMER AQUÍ?
Depende

¿CAFÉ O TÉ?
Té

¿FUMAR O NO FUMAR?
Fumar

Y... DE POSTRE?

Brioche de Chocolate con cremoso helado de maple hecho en JASO

JASO
Newton 88, Col. Polanco
Tel: 55 45 74 76

fotos CORTESÍA JASO