

* **Nuevos feudos culinarios se ponen de moda (Comensal y Porter), además un estupendo evento de Mujeres Cocinando Esperanzas**



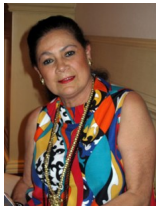
Gerardo Zapata, Martín Olavarrieta y Macarena Gutiérrez

¡Para no creerse!: la infinidad de nuevos fogones o centros culinarios en la capital de la República Mexicana refuerzan el cuarto sitio que otorgó la revista *Forbes* a México por tener una de las mejores ofertas gastronómicas en el mundo. Recibí una invitación de los hermanos Justino y Roberto Compeán (socios de Antonio Taracena, padre e hijo, sumándose también Baptiste Lormand) para paladear los mejores cortes de carnes y excelentes mariscos, con una terraza con “quemacocos”. Este singular restaurante (ubicado donde estaba antes Le Bouchon; por cierto, Daniel Henning abrirá otro LB dos cuadras atrás) es ya el nuevo punto de reunión –junto con Comensal (léase: Albert Balaguer) y Castelar 163 (Novecento, Mar del Zur y Lincoln)-- en el área de Polanquito.



Ana Adalid y Giuseppe Alia

El carpaccio de marlín ahumado (\$80), sashimi de Hamashi y los cortes de carne (filete petit 280 gramos, \$465), de 9 de calificación y ni qué decir de su carta, cuenta con vinos de Rueda (\$500) hasta un Chateau Petrus (\$90.000 pesos) o un Cheval Blanc (\$25.000 pesos) son sólo algunos de los innumerables vinos que usted puede escoger, mientras disfruta de exquisiteces de la comida internacional. Sí, señores (as), jóvenes (o jovencitas), el costo promedio llega a más de 1.000 pesos mexicanos, sin incluir vinos. Pero otros platillos que recomiendo: Delmónico 500 gramos (\$675), tapa de Rib Eye (\$495), Nueva York 350 gramos (\$435), Arrachera (\$295) Y también ofrecen una fuente de mariscos para 4 personas de aupa (\$1.950), que lleva camarones jumbo, ostiones del Pacífico, ostiones Kumamoto, almeja chocolate y manos de cangrejo de Alaska, moro y de nieve. Para los “comelones”, los chefs Eduardo Ruiz y Daniel Ortega recomiendan el Porter House de un kilogramo (\$885).



Maria Laura Palomares de Solórzano

Otros platillos: short rib al horno, chuletas de cerdo, ossobuco Porter, salmón al sartén, Black Cod (para *gourmets*), sea bass, pollo capón, atún en costa crujiente, pato al horno, frittata de espinacas a los 5 quesos y lobster roll (\$825). Para otros amantes de la alta cocina, ofrecen comida Kosher, hamburguesas, toda clase de acompañamientos, y entradas frías (ejemplo: tabla de carnes frías hechas en casa, sashimi New York) y calientes (cangrejo Alaska tempura, tacos de camarón y de langosta, sandwich abierto de atún), sin olvidar que sus ensaladas y sopas son de ligas mayores. Me atendieron Ricardo Malpica, Luis García, Fabián Campa e Isaías Velasco. Entre los comensales: Víctor Flores, Miguel Quintanilla, Juan Collado, Gustavo Cárdenas, Malú Alvarez y Justino Compeán y familia. Y un solo pero para mí: su *valet*

,
¡un tal Cobos!, no tiene idea de lo que significa la actitud de servicio. ¡Cuidado! Me llevé a casa un riquísimo pastel de chocolate. Al restaurante, entre comida y decoración, le pongo 8.9 de calificación. Eso sí: la inversión rebasó los 2.5 millones de dólares.

Ecós del evento a beneficio de la Fundación Origen

EN EL RESTAURANTE Astrid & Gastón tuvo lugar otro evento gastronómico, llamado “Mujeres Cocinando Esperanzas”, a beneficio de la Fundación Origen, presidida por Mariana Baños.



Yerika Muñoz, del Astrid & Gastón, acompañada de las chefs Carmen TititaRamírez, Maritere Degollado,

Paola Garduño y Josefina Santacruz, además de Mariana Baños

Seis de las chefs mujeres más reconocidas y prestigiadas de la ciudad se reunieron para cocinar juntas durante todo un día y ofrecer a los comensales a la hora de la comida y de la cena, un delicioso menú compuesto de seis tiempos con maridaje de vinos y tequilas. Las chefs que participaron: son: Yerika Muñoz, de Astrid & Gastón; Martha Ortiz, de Dulce Patria; Carmen “Titita” Ramírez, de El Bajío; Paola Garduño, del Café O; Josefina Santacruz, de Dumas Gourmet, y Mari Tere Degollado, de Sal y Dulce Artesanos.

Este evento constituyó *un mano a mano* de grandes chefs mujeres, que aportaron toda su creatividad y pasión a favor de una causa que atañe a toda la sociedad, no importando el nivel social: el maltrato a la mujer. “Supimos disfrutar de esta experiencia gastronómica increíble porque formamos parte del esfuerzo para ayudar a las mujeres mexicanas maltratadas, a través de la Fundación Origen, ofreciendo lo mejor de nuestra gastronomía”, apuntó Yerika Muñoz, quien ideó este proyecto

y convocó a las chefs a participar.

Se propuso que el tema de esta experiencia culinaria fueran los *Granos Andinos* como el amaranto, el maíz morado y la quinua. El amaranto, el maíz morado y la quinua, tienen un alto valor nutricional proteico, además de ser deliciosos y muy versátiles. Origen es una fundación enfocada en atender y rescatar a mujeres maltratadas y abusadas, ofreciéndoles apoyo y la esperanza de una nueva vida a través de diferentes programas. Para más información

www.origenac.org

[www.o](http://www.origenac.org)



Maricarmen Taibo y Carmen Titita Ramírez Degollado

La “Titita” participó con su plato *Verde Amazonas*. Le siguió Marta Ortiz Chapa, feliz, por su

Ceviche
pizpireto

con coco, rosas de Castilla, etcétera. Después, Mari Tere

Escrito por Enrique Castillo-Pesado
Sábado, 15 de Junio de 2013 17:55

Degollado presentó

Andes Nevados

, y Paola Garduño se lució con un filete

Piedra en verde

. Los boletos tuvieron un costo de \$2.000 pesos por persona.

Todo lo recaudado fue donado a la Fundación Origen. Y hasta la próxima, ¡abur!

interdif@prodigy.net.mx