

# Catadores



del vino y el buen vivir

**AÑO NUEVO, VINOS NUEVOS  
VARIETADES Y GUSTOS  
QUE CAMBIARÁN EL 2007**

**BODEGAS PEÑAFIEL  
LA OTRA APUESTA DE  
RIBERA DEL DUERO**

**ERIC FRÉCHON  
ARTESANO  
EN EL BRISTOL**

**VINO Y BELLEZA DEL PORTUGAL  
VIAJE A LISBOA,  
ALENTEJO Y OPORTO**

ADÉMÁS: DIEGO OKA,  
MAS DE TORRENT, EL BMW SERIE 3  
Y 60 CALIFORNIANOS,  
CHILENOS Y AUSTRALIANOS  
CATADOS X CATADORES

\$50



9 771870 153004

# Los 4 del momento



## La Mar

En enero se inauguró La Mar, restaurante destinado a convertirse en el hit más actual de Santa Fe y prolongación del largo brazo del peruano Gastón Acurio, tal vez el chef-empresario más brillante de América Latina, cuyos tres conceptos –Astrid y Gastón, La Mar y Tanta– se han ido implantando a lo largo del continente. Dos rasgos definen sobre todo a La Mar: estupenda cocina y sabores únicos, lo cual lo pone fuera de toda comparación. La mejor prueba está en sus cebiches y tiraditos y en platillos como el tacu tacu norteño, a base de mero y camarones con la salsa del “seco”, un guiso típicamente peruano de cordero. El local es amplio y con un estilo deliberadamente casual que invita a la sobremesa. Los precios son muy correctos y la selección de su carta de vinos excelente, aunque aún algo escueta. Una experiencia que no hay que perderse.

Salvador Agraz 37, Santa Fe; T 5292 9776

## Paxia

Una de las calles del sur favoritas de Catadores, avenida de la Paz, es el hogar de Paxia, un local particularmente bonito que, a pesar de su sobriedad, se atreve por los caminos del amarillo y el azul intenso, y en el centro del cual domina un gran islole con tortillería para acentuar el carácter mexicano que permea su carta. Corcholatitas de pollo con frijol, chipotle, queso fresco, aguacate y crema o ligero tuétano con salsa borracha y tortilla recién salida del comal o limpia sopa de frijol negro con crutón de requesón en las entradas, y fuertes como pato al mole negro con arroz envuelto en hoja de totemoxtle (mazorca de maíz tierna) o los chiles norteños –ancho y de agua– rellenos de arrachera a la mexicana, son algunas de sus propuestas de cocina panmexicana. La complementa con un buena carta de vinos que incorpora la elogiada costumbre de mencionar a sus enólogos, junto a diversos tequilas y mezcales.

Avenida de la Paz 47, San Ángel; T 5550 8355



## El Bajío

Uno de los poquitos restaurantes de veras clásicos de Azcapotzalco, el Bajío de Carmen Ramírez, ha decidido extenderse por la ciudad y ha llegado, inevitablemente, a Polanco. La carta prefiere no correr riesgos, y repite casi en su totalidad los platillos tradicionales del primer Bajío. Se agradece: barbacoa que se deshace en la boca, un mole de olla potente y sabroso, pan de cazón de memorable textura y sólo ligeramente picante, gorditas infladas que sorprenden por su ligereza, un denso platillo de manos de cerdo en escabeche y carnitas de libro de texto. Por la mañana, es decir en el desayuno, hay que probar la singular omelette de carnitas. En otras áreas sí hay novedades: este Bajío tiene una suficiente carta de vinos mexicanos con un piquete de espáñoles, su decoración es bastante más sobria que la de Azcapotzalco, y, finalmente, abre también en la cena. Al mediodía conviene reservar.

Alejandro Dumas 7, Polanco. T 5281 2845