

ARTE

dossier de los sentidos

ASPEN
holbox

MATERIALIDAD
EN LA OBRA DE
ARTE

spacios
ECO

sibaritas
pujol
foie gras



PUJOL



cocina mexicana de autor

Situado en una de las zonas culinarias más exclusivas de la Ciudad de México encontramos una de las propuestas gastronómicas de cocina mexicana de autor más representativas del mundo, el pujol. De la mano de Enrique Olvera, fundador y head Chef, este succulento lugar lleva al paladar por un viaje a través de la cocina tradicional mexicana, hasta las más delicadas y perfeccionistas técnicas de la cocina contemporánea.

El pujol ofrece un ambiente cálido y refinado que invita a disfrutar de una magnífica velada, no importando el motivo sino simplemente satisfacer los sentidos empezando por la vista con la gran técnica y arte al emplatar los alimentos, el olfato con los aromas sutiles pero penetrantes de los impecables ingredientes, el tacto con las diferentes texturas de esta cocina experimental y el gusto que nos obliga a regresar a este sorprendente lugar.





entradas

- Huarache de bistec Kobe, aguacate criollo, queso fresco, flores de cilantro
- Cebiche de pescado a la veracruzana
- Ravioles de aguacate rellenos de camarón, mayonesa de chile puya, pesto de cilantro
- Sopa de frijol negro y hoja de aguacate, berros, queso fresco, trufa de verano
- Sopa de tortilla, chicharrón, semillas de jitomate, guarnición tradicional
- Chilpachole de garra de león, pepino, epazote
- Tamal de cuitlacoche, espuma tibia de queso oaxaca, epazote morado
- Ensalada de nopales, tomate verde, aguacate, semilla de calabaza, berros
- Mollejas con papas, pesto de cilantro
- Aguachile de pulpos con algas

fuertes

- Robalito al pastor, piña comprimida y puré, jardín
- Mextlapique de nopales, frijol orgánico, verduras, humo
- Huachinango cocinado a baja temperatura, ingredientes del pipián rojo
- Enchiladas verdes de langostino sous vide, cebolla curada en limón y orégano
- Carnitas de lechón, tomate verde, aguacate
- Barbacoa de rack de cordero
- Lengua de res, salsa de aceituna verde, uva pasa, tomate uva, aros capeados de cebolla curada
- Costilla de res cocida 20 horas, preparación de "mole de olla"
- Venado, plátano macho, morado, tabasco, tocino
- Puchero de filete de res, caldo clarificado

postres

- Frutas al vacío
- Pie cremoso de limón verde
- Fresas con crema
- Crème brûlée de mamey
- Pastel de 3 leches
- Chocolate
- Mousse de chocolate
- Plato de quesos artesanales

Luego de terminar sus estudios en el "Culinary Institute of America" en Nueva York, Enrique Olvera Figueras se volvió una de las personalidades más destacadas y exitosas de la gastronomía en México, ha recibido innumerables reconocimientos a lo largo de su carrera; en 2004 fue nombrado el Chef del año por la revista Catadores, en 2005 y 2007 recibió el premio al Joven Restaurantero que otorga la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, así como la revista Food and Wine ha nombrado a Enrique Olvera como una de las diez promesas de la gastronomía mundial. 