

[CAIFANES] UNA BANDA ENTRE LA GUERRA Y LA PAZ

# Chilango

HAZ PATRIA... Y COME FRUTAS Y VERDURAS (GOURMET)

EL DF  
ES MÁS  
SEGURO  
¿Cómo es posible?



100

MEJORES  
RESTAURANTES DE  
LA CIUDAD

La selección de nuestros expertos

—2011—

[ADEMÁS]  
Festival  
de México  
Lo que no te

Con

\$33.00 | Marzo 2011



Visita [chilango.com](http://chilango.com)

113  
113



# RESTAURANTES —2011—

# 10

## GRANDES DEL DF

Hay muchos, pero en esta ocasión decidimos elevar las apuestas y te presentamos sólo a los 10 mejores. Nuestra selección desató pasiones en la redacción y sabemos que nos ganará más de un enemigo. Pero estos son; te lo firmamos.

POR Alonso Ruvalcaba, Roberto Gutiérrez Durán, Mariana Camacho  
FOTOS Marc Fauche



**BIKO**

CALIFICACIÓN

**95.5****2**

Menú 6.83  
 Atmósfera 4.33  
 Puesta en mesa 7  
 Decoración / Diseño 6.33  
 Temperatura de alimentos 6.83  
 Presentación 14.5  
 Sabores 21  
 Calidad en materias primas 14.66  
 Atención 14



**ENSALADA DE CODORNIZ** con transparencias.

Chef Mikel Alonso y Bruno Oteiza / **Sous chef** Gerard Belliver

El mérito mayor de los platillos de Biko no es su despliegue de imaginación –que la tienen– ni su belleza plástica –que la tienen también, como en ese ajoblanco de coliflor y nabo que parece un Chillida guardado en una copa–. No: su mayor mérito es la claridad, la increíble nitidez. Cuando pruebas, por ejemplo, su ensalada de codorniz con foie, es como si probaras por separado pero en concierto sus veintitantos elementos –especies, gelatinas, hierbas–. Es como la primera vez que te pones lentes y miras un árbol: es un árbol pero es también una suma de miles de hojas, de ramas, de frutas individuales. Así. La carta de Biko está dividida en «Evolución» y «El placer de la abundancia»; si es la primera vez que vas, no puedes dejar de pedir el menú degustación evolutivo; si es la segunda, el alucinante chuletón, que sí es puro placer y pura abundancia.

Platillos probados: ensalada de codorniz y transparencias; pescado carbonatado; sopita de cebolla; cordero moruno; chuletón con patatas y pisto; crujiente de oveja y su lana; bombones de zapote con agua de mandarina, café y alegrías.

- Alimentos: menú degustación, \$815
- Vino: maridaje para menú degustación, \$1,605 (incluye alimentos).
- Agua/coctel: ron Zacapa Centenario 23 años, \$235 (copa).

Masaryk-407, Polanco, 5282 2064, lun-sáb 13:30-23:30 hrs, biko.com.mx

**PUJOL**

CALIFICACIÓN

**96.1****1**

Menú 6.66  
 Atmósfera 5  
 Puesta en mesa 7  
 Decoración / Diseño 7  
 Temperatura de alimentos 6.83  
 Presentación 13.66  
 Sabores 20.33  
 Calidad de materias primas 15  
 Atención 14.66

Chef Enrique Olvera /  
**Sous chef** Alejandro Villagómez

Pujol es el restaurante más comprometido del DF. En el último año Enrique Olvera, su propietario, decidió quitar algunas mesas, renovar completamente el menú, eliminar de la lista de materias primas toda aquella que no fuera perfecta y (en el caso de las provenientes de tierra) criada en el Altiplano mexicano. Ese compromiso se resuelve en platillos que reflexionan sobre su proveniencia y exacerbaban sus ingredientes, como el intensísimo ceviche de pescado marinado en jugo de coco: una sucesión de minúsculas explosiones bucales, o el puré de cacahuazintle con careta de cerdo, lechuga y gastrique de orégano, piquín: pozole a su máxima expresión. Pujol es una indicación de que no todo está perdido en la ciudad; es, además, un cheque en blanco de esperanza de que las cosas siempre pueden mejorar.

Platillos probados: cebiche de pescado marinado en jugo de coco y yerbabuena, flautas de aguacate criollo rellenas de camarón cristal, escolar en adobo oaxaqueño con puré de chile poblano, cuitlacoche nixtamalizado y flor de calabaza, tamal de cuitlacoche con espuma tibia de queso, salsa de tomate verde tatemado, polvo de cuitlacoche deshidratado, puré de cacahuazintle con careta de cerdo, gastrique de orégano-piquín y lechuga, pechuga de guajolote con adobo de chilhuacle y puré de chiviría, cremoso y gelatina de mandarina.

- Alimentos: menú de 7 tiempos, \$985
- Vino: maridaje para 7 tiempos, \$885; maridaje con vino y bebidas mexicanas, \$417
- Cerveza: maridaje para 7 tiempos, \$250
- Agua/coctel: maridaje para 7 tiempos, \$190

Francisco Petrarca 254, 5545 4111, lun-sáb 13:30-23:30 hrs, pujol.com.mx