

MÉXICO FOOD and TRAVEL

Jerusalén
COMUNIÓN
DE SABORES

GANADORES
2014
READER
AWARDS

Por los mercados de Europa
RECUERDOS DE TEMPORADA

México en 8 instantáneas Recetas para celebrar Aloha, Hawái



Para suscribirse

MEX. \$60



DICIEMBRE 2014 - ENERO 2015

7 502251 300739



MEJOR CHEF, RESTAURANTE CONSOLIDADO Y DE LA CIUDAD DE MÉXICO

NOMINACIONES

MEJOR CHEF

- Daniel Ovadía
- **Enrique Olvera**
- Guillermo González Beristáin
- Mikel Alonso

MEJOR RESTAURANTE CONSOLIDADO

- Au Pied de Cochon
- Biko
- El Cardenal
- **Pujol**
- San Ángel Inn

MEJOR RESTAURANTE EN LA CIUDAD DE MÉXICO

- Biko
- Eloise
- Maximo Bistrot Local
- **Pujol**
- Quintonil

ENRIQUE OLVERA PUJOL

En una escena gastronómica que cambia rápidamente, son pocos los que se han mantenido y muchos menos los que se han convertido en una referencia. Y si alguien lo ha logrado a través de 14 años de carrera intensa, ha sido el chef Enrique Olvera, quien sigue reinventándose y dictando tendencia desde su restaurante Pujol, ubicado en Polanco. Convertida en todo un clásico en la Ciudad de México, la propuesta ha pasado de cocina contemporánea a una primera etapa de reinterpretación de recetas tradicionales, para crear hoy en día nuevos platos a partir de la riqueza de ingredientes nacionales. Es por eso que ustedes, los lectores, decidieron aplaudir nuevamente al fundador del templo de la cocina mexicana de autor, quien revela en cada uno de sus platillos una constante y acertada evolución que lo ha posicionado

tres años consecutivos dentro de los 50 mejores restaurantes del mundo según la lista San Pellegrino. Con una libertad de creación y una perspectiva única, la experiencia en Pujol comprende desde productos de alta calidad, técnicas novedosas, grata compañía, lugar ideal y hasta una buena conversación.

Su menú degustación permite entender esa transformación. No te pierdas de esta historia de sabores: elote con mayonesa de hormiga chicatana y café; mole de verduras; tamal de papa en hoja santa y ensalada de frijol criollo; esquite de trigo con queso oreado; mole madre y ponche de tamarindo y tejocote. Sin duda, este cocinero y su espacio culinario representan, a nivel nacional, que lo bien hecho hace bien.

TOMA NOTA Francisco Petrarca 254, Polanco. (55) 5545 4111. pujol.com.mx

