

9 embajadores de la cocina española en CDMX

Recorrimos los nueve restaurantes en México que obtuvieron sello “Restaurants from Spain”

SI ERES FAN DEL JAMÓN IBÉRICO, el aceite de oliva o los chipirones, toma nota de estos restaurantes españoles. Son los únicos que recibieron la certificación “Restaurants from Spain”, otorgado por FWS (Foods&Wines from Spain) de ICEX España Exportación e Inversiones a aquellos que cumplen con los requisitos que los colocan como auténtica cocina española en el mundo. Te contamos lo que debes saber de ellos.



1 Ajoblanco

Su decoración azulina alude a los puertos del Mediterráneo español. ¿Crees que la comida española es pesada? Este lugar busca romper esa concepción: privilegia la frescura de pescados, mariscos, así como arroces valencianos y alicantinos. Las hierbas aromáticas se producen ahí mismo, ya que la terraza es un huerto urbano. Una muestra perfecta del menú es la cremosa sopa Ajoblanco, con trucha curada en casa y aceite de trufa.

→ Pedregal 45, Lomas Virreyes. Mar-sáb 1-11pm, dom-lun 1-6pm.

2 Bulla →

Su gran acierto es la versatilidad. Los platos tienen tres porciones: tapa, media ración y ración completa, según prefieras desde un bocadillo de queso español hasta una cena en toda forma con vino y estofado de rabo de toro. Aquí la papa es un ingrediente especial, venida de productores chiapanecos. Incluso en la sencillez de una tortilla notarás su singularidad.

→ Mazatlán 20 C, Condesa. Lun-sáb 1pm-12am, dom 1-8pm.

3 Castizo ←

Entre los más instagramables de la lista. Su belleza comienza desde la casona que lo acoge, pasando por la barra de cocteles y un salón principal que parece jardín. Aunque es cocina española tradicional, juegan un poco con sabores locales e incluso asiáticos. La entrada de flores de calabaza rellenas de queso trufado, con soya-miel y queso parmesano es una perfecta representante de su cocina.

Chilpancingo 46, Condesa. Lun-mié 1pm-12am, jue-sab 1pm-1:30am, dom 1-10pm.

4 Catorze →

Hermano de Castizo, con toques mediterráneos más pronunciados. Hay entradas interesantes como un milhojas de berenjena tempurizada con dip de yogurt griego, menta y pepino; o las clásicas croquetas de jamón ibérico, con su costra delgada y crujiente. Entre sus arroces, descubre los sabores complejos del de rabo de toro, complementado con hongos cremini y gotas de alioli blanco.

→ Masaryk 61, Polanco. Lun-mié 1pm-12am, jue-sáb 1pm-1:30am, dom 1-6pm.



Encuentra más en [timeoutmexico.mx/comer/Restaurants from Spain](https://www.timeoutmexico.mx/comer/Restaurants from Spain)



5 Emilio

Su vínculo ibérico está avalado por clientes españoles fieles desde hace más de diez años. Un espacio en comunión con el parque Lincoln, donde los arroces a la leña son el espectáculo de la planta baja: son diez diferentes que honran distintas regiones de España, entre el negro (con tinta de pulpo y calamar), de hongos, riojano... queremos probarlos todos. Para el postre, sin duda la tarta de queso. Luego nos agradeces.
 → Emilio Castelar 107, Polanco.
 Lun-sáb 1-11:30pm, dom 1-5:30pm.

8 Guria

Tienen a cuestas más de 80 años de cocina vasca familiar, pasando por lugares emblemáticos como el Casino Español o el Centro Gallego. Encabezado ahora por la chef Arantxa de Saracho, es un buen lugar para adentrarte en los productos españoles de alta calidad como un delicado jamón Ibérico de Bellota. El bacalao chef (mitad a la vizcaína, mitad pil-pil) es uno de sus platos insignia.

→ Javier Barrios Sierra 555, Santa Fe. Lun-dom 1:30-6pm, desayunos lun-vie 8:30am-12pm



9 Puerto Getaria

Quizás el más sobrio de la lista, pero 16 años junto al World Trade Center lo hacen un viejo conocido de empresarios de la zona. Va más hacia cocina vasca, aunque se deslizan clásicos de otras regiones como los callos a la andaluza. No tendrás duda de la destreza con que manejan el producto de mar. En nuestro caso, un robalo en salsa de azafrán, con alcachofa, jitomate y escamas de papa.

→ Dakota 159, Nápoles. Mar-sáb 1-11pm, dom-lun 1-6pm.



6 Ekilore

Su gran barra de pintxos, las maderas y letreros en euskera asemejan una taberna vasca. El chef Pablo San Román se pasea entre las mesas contagiando su buen ánimo e invitando a probar algo que difícilmente encontrarás en México: sidra de San Sebastián servida del tonel. Aquí vuelve a las recetas de su pueblo con platos potentes en sabor, como el chuletón de vaca vieja o el pescado a las brasas al estilo Orío.

→ Aristóteles 239A, Polanco. Dom-mar 1-7pm.



7 Jaleo Bar de tapas

Desde 2009 abrió con la consigna de recrear el bullicio de los bares donde parar a tomar una cañita o vermouth con su respectiva tortilla o montadito, con especial cuidado en los productos importados. Su carta de vino es 100% español y también encuentras cervezas ibéricas. Si vas con más apetito, vete por las raciones completas de callos a la madrileña o carrillera estofada.

→ Emilio Castelar 121, Polanco. Lun-sáb 12:30pm-12am, dom 1pm-6pm.

