

ESPAÑA, UN DELEITE PARA EL PALADAR

65 min 00 seg
Especial
Cd. de México (17 octubre 2022).

Descubre a los embajadores mundiales de autenticidad y calidad gastronómica española en la CDMX. Si buscas auténtica cocina española de calidad en la CDMX, tenes que conocer los establecimientos que cuentan con el sello "Restaurants from Spain", un distintivo que no solo categoriza la gastronomía española en el extranjero, si no que sirve como referencia de su autenticidad y de su imagen única y diferenciada. Además, es un sello que le permite a los restaurantes reconocidos presentarse como embajadores mundiales de la cocina española.

Dicho reconocimiento fue otorgado por María Peña, consejera delegada de ICEX España Exportación e Inversiones, y fueron acreditados a esta distinción aquellos restaurantes que están claramente identificados con la culinaria española a través de productos de origen, recetas y comunicación.



"Estos restaurantes españoles de excelencia traen un poquito de nuestra gastronomía a México y este distintivo tiene que ver con ese reconocimiento al producto y la cocina española, a la tradición e innovación, al saber vivir, comer y beber, que es algo que nos une y compartimos con nuestros hermanos mexicanos".

María Peña, consejera delegada de ICEX España Exportación e Inversiones.



Los embajadores que forman parte de este sello que comparten los auténticos sabores de la gastronomía española basados en las raíces, el producto y la calidad son:

Ajoblanco



Bajo la dirección del Chef Pablo San Román y la planeación del Chef Manuel Victoria, **Ajoblanco** se ha caracterizado por fusionar lo mejor de los sabores e ingredientes de la cocina española con toques mediterráneos.

El platillo imperdible es el plato que da nombre al sitio, una sopa fría típica de la cocina mallorquina.



"El haber sido reconocido por ICEX, a través de la embajada de España en México, con el certificado de calidad de "Restaurants from Spain", nos alienta a seguir trabajando en la misma línea y seguir preservando los ingredientes, técnicas y recetas de España".

Chef Manuel Victoria



Concepto creado por el Chef Pedro Martín, quien apuesta por la cocina tradicional española con toques de modernidad y vanguardia. En **Bulla** la técnica, el producto y el sabor convergen en su menú, donde destacan platos como tapas, tortilla de patatas, croquetas, albóndigas, paella, sangría, rabo de toro, lechón, entre otros.



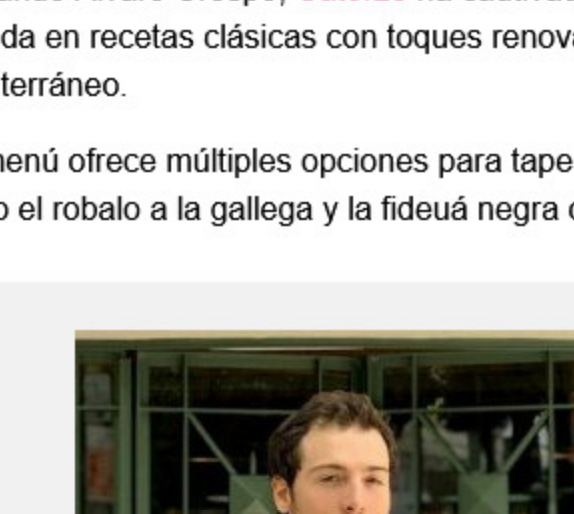
"Este sello reconoce el esfuerzo que realiza todo el equipo de Bulla para mostrar a diario la gastronomía española en todo su esplendor. Es un orgullo compartir con México un trocito de nuestra gastronomía y cultura".

Chef Pedro Martín

CASTIZO



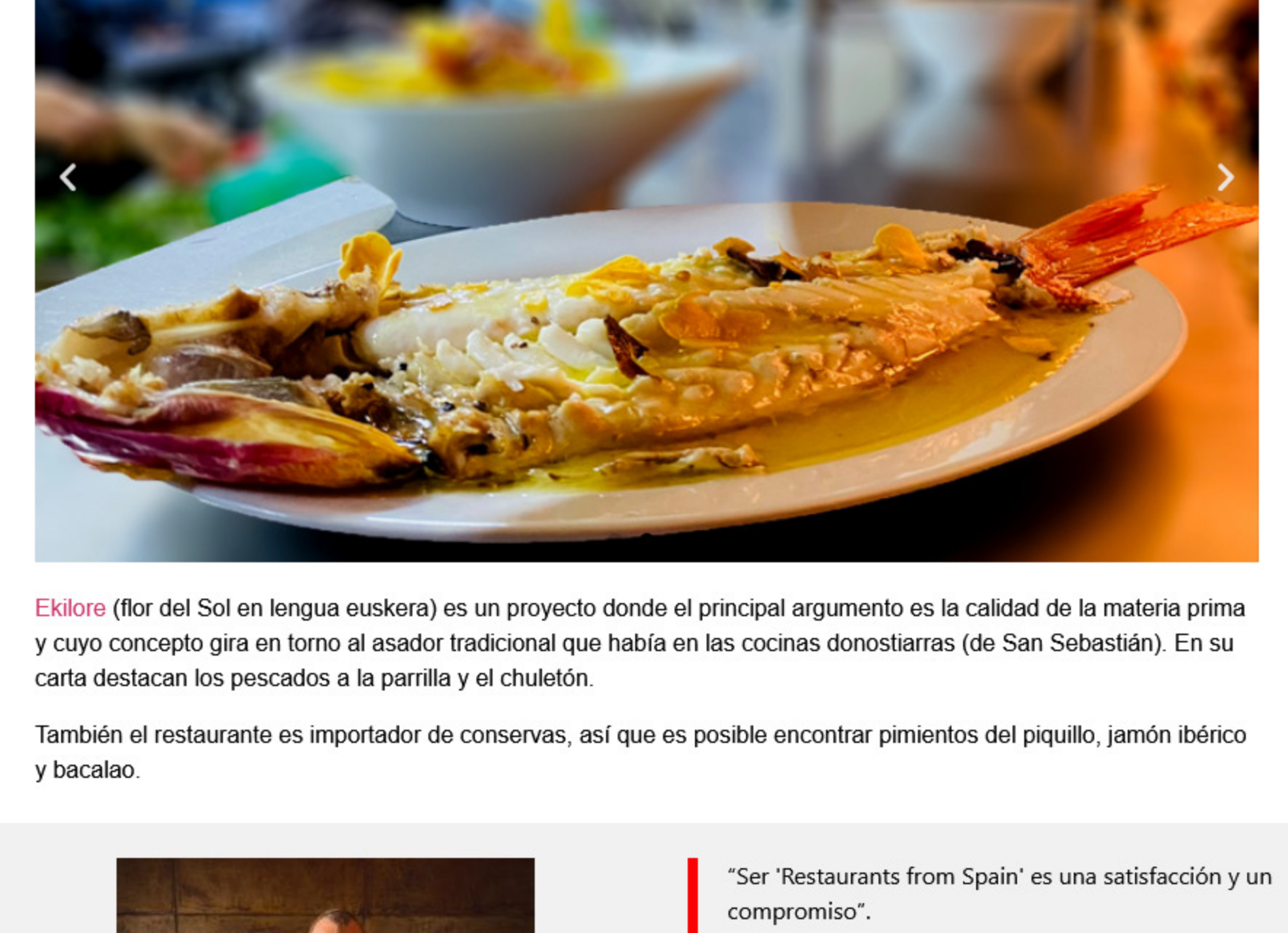
Bajo la guía del Chef Álvaro Crespo, **Castizo** se ha caracterizado por su cocina contemporánea que refleja los auténticos sabores de la cocina española con toques mediterráneos. Algunos platillos imperdibles son: las flores de calabaza rellenas, los arroces y el pescado a la sal.



"Este certificado representa un gran honor y una gran oportunidad para ofrecer experiencias únicas de ambiente y sabor".

Chef Álvaro Crespo

CATORZE



Al mando Álvaro Crespo, **Catorze** ha cautivado a México por su cocina española – mediterránea, fundamentalmente, basada en recetas clásicas con toques renovados y con ingredientes provenientes de los países bañados por el mar Mediterráneo.

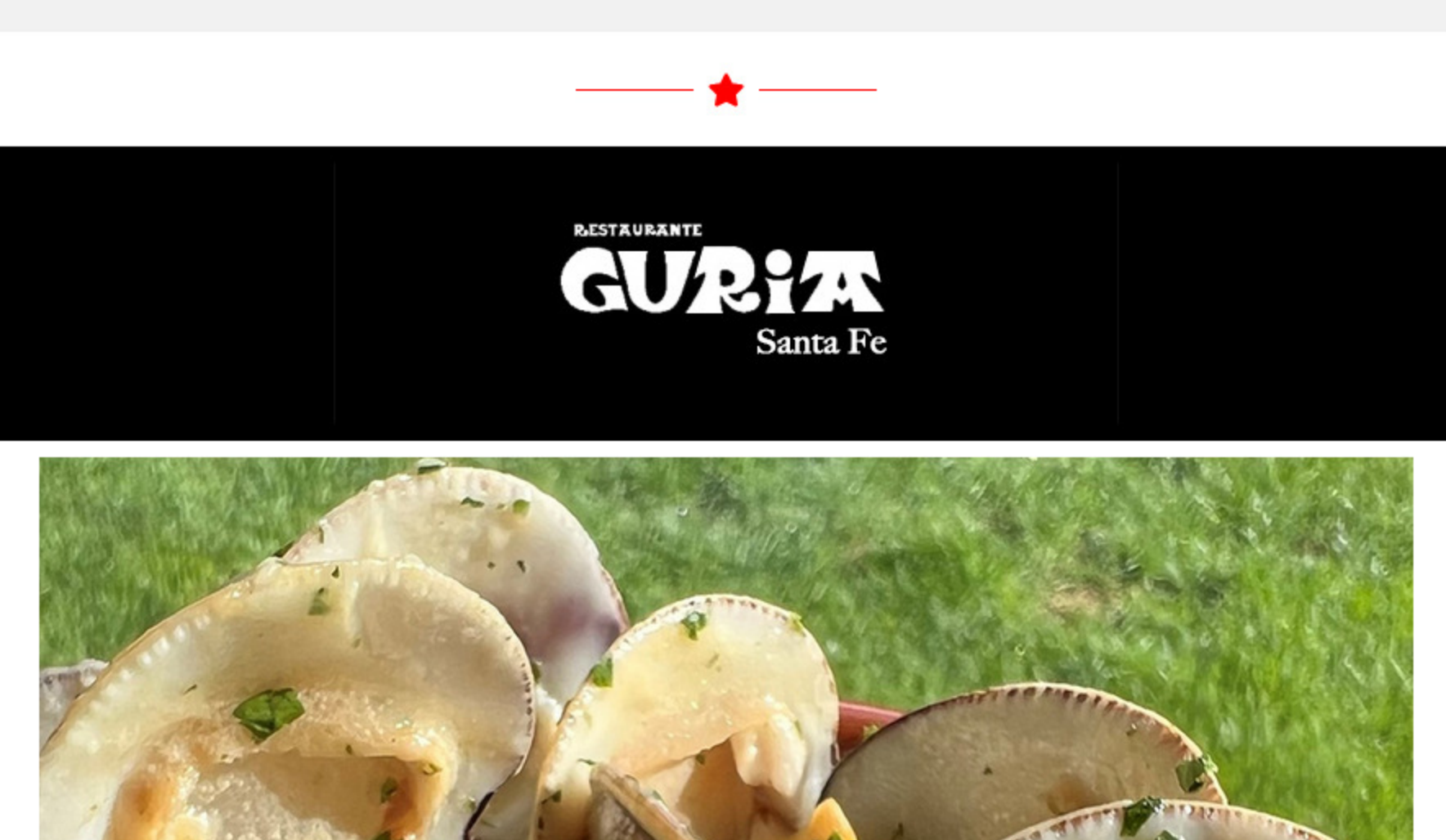
Su menú ofrece múltiples opciones para tapear, desde croquetas hasta pimientos rellenos, así como platos fuertes como el robalo a la gallega y la fideuá negra con mariscos.



"Este lugar nació del deseo de ofrecer grandes momentos y experiencias culinarias inolvidables en la ciudad de México".

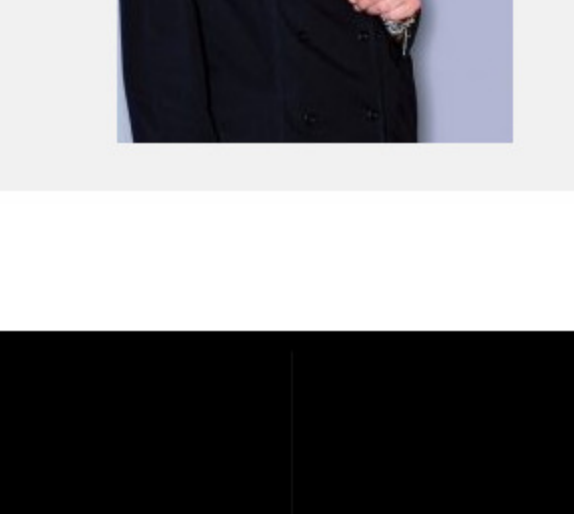
Chef Álvaro Crespo

EMILIO



Emilio en España significa fiesta, diversión, bullicio, baile y excelente comida, sobre todo tapas.

Ubicado en el corazón de Polanco, frente al parque Lincoln, **Emilio** ofrece un menú con variedad de montados, patatas bravas, croquetas, revueltos, gambas al ajillo y hasta loriñas, en un ambiente totalmente familiar y de confianza para que los clientes se sientan en un rincón de España.



"La pasión por nuestra gastronomía ha permitido representar la cultura española en México".

Chef César de la Parra

GURIA



"Un pedacito de España en México", así describe la Chef Arantxa de Saracho a **Guria**, un restaurante que ha cautivado por sus genuinas creaciones que fusionan la cocina española y vasca.

Entre sus platos imperdibles se encuentran el robalo a la parrilla, lubina con crema salteado, almejas a la marinera, paella negra y lechón asado deshuesado acompañado con salsa propia.



"Es un honor poder ofrecer un auténtico trocito de nuestra fantástica gastronomía, de nuestros productos y nuestro estilo de vida en la cocina".

Chef Arantxa de Saracho

JALEO

Ubicado en el corazón de Polanco, frente al parque Lincoln, **Jaleo** ofrece un menú con variedad de montados, patatas bravas, croquetas, revueltos, gambas al ajillo y hasta loriñas, en un ambiente totalmente familiar y de confianza para que los clientes se sientan en un rincón de España.

"Es un orgullo obtener este certificado, ya que gracias a nuestra pasión gastronómica hemos logrado representar la cultura española en México".

Chefs Pedro Martín Rodríguez y Alberto Flores Ovédoez.

PUERTO GETARIA

Al frente de **Puerto Getaria** se encuentra el Chef Iligo Aramburu, quien ha basado su carta en productos de temporada y en la cocina tradicional y contemporánea vasca y española. Su especialidad son los pescados al carbón, los chirones en su tinta y la chuletta con pimientos.

"Estoy orgulloso y agradecido por el reconocimiento. Con el gusto y la pasión que me caracterizan por la cocina, seguiré dando a conocer la cultura vasca y española en mis platos".

Chef Iligo Aramburu