

**LOS 100 MEJORES  
RESTAURANTES**

---

**DE LA CIUDAD  
DE MÉXICO  
BY MB**

**2023 - 2024**

# Cámbiate y disfruta sus beneficios:

- ✓ **Más de 30,000 ubicaciones** para disponer de tu dinero en sucursales, cajeros y corresponsales.
- ✓ **Mis Apartados y Ahorro Programado.** Llega fácilmente a tus metas de ahorro desde Banorte Móvil.
- ✓ **Crédito y Adelanto de Nómina.** Te apoyamos con el efectivo que necesitas. Además, Tarjeta de Crédito, Crédito de Auto o Hipotecario.
- ✓ **Banorte Móvil.** Maneja tu cuenta fácil y seguro desde tu celular.
- ✓ **Blindaje.** Tu dinero está seguro en caso de robo o extravío de tu tarjeta.
- ✓ **Promociones todo el año.** Descuentos, bonificaciones o preventas para hacer rendir tu dinero.

Conoce más en [banorte.com/nomina](https://banorte.com/nomina)

Créditos sujetos a aprobación. Aplican restricciones. Para Banorte Móvil aplican costos por uso de datos de acuerdo a la compañía telefónica. Monto protegido hasta 400 mil UDIS por persona, por institución, [ipab.org.mx](https://ipab.org.mx). Productos operados por Banco Mercantil del Norte, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Consulta términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación en [banorte.com](https://banorte.com)

# CARTA EDITORIAL

Desde su origen, hace más de dos décadas, la guía de los 100 mejores restaurantes de la Ciudad de México nunca ha dejado de evolucionar. Este año no es la excepción.

Los restaurantes seleccionados para la edición 2023-2024 reflejan tanto el trabajo previo de una cuidadosa curaduría realizada por los 207 miembros del Consejo MB y un servidor entre una base de 170 restaurantes, como la votación abierta entre los miembros de la Comunidad MB para emitir las calificaciones definitivas de los 100 finalistas.

Quiero dejar muy claro que el Consejo MB es un selecto grupo de *foodies* formado por mujeres y hombres, jóvenes y adultos comunes y corrientes. No son ni chefs ni restauranteros, son personas asiduas a restaurantes que pagan el total de sus cuentas, que saben disfrutar del placer de todo lo que implica la buena mesa y siempre están buscando nuevas experiencias gastronómicas.

Por lo tanto, nuestro objetivo principal es dar a los comensales recomendaciones honestas que están basadas en vivencias auténticas de cada restaurante elegido, con comentarios puntuales sobre qué esperar, qué comer, así como su calificación final, el nombre del chef, el costo promedio por persona y el plan ideal.

En mis redes sociales y en [mbmarcobeteta.com](http://mbmarcobeteta.com) podrá conocer las más recientes actualizaciones de los restaurantes de la Ciudad de México, así como de otros destinos del país y el mundo.

Que la disfrute.  
Marco Beteta.





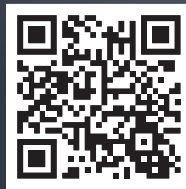
*Maserati*



*GranTurismo*



*Grecale*  
C-Level



**GUADALAJARA**

Av. Patria 2080  
Col. Colomos Patria, 45116  
Zapopan, Jalisco.

☎ (33) 1652 7614 📞 (33) 2622 1686

**MONTERREY**

Av. José Vasconcelos 150  
Col. Del Valle, 66250  
San Pedro Garza García, N.L.

☎ (81) 2956 6146 📞 (81) 3052 0083

**CIUDAD DE MÉXICO**

Av. Juan Salvador Agráz 61  
Col. Santa Fe, 05370  
Ciudad de México, CDMX

☎ (55) 6552 5942 📞 (55) 6496 4934

[maseratimexico.com/inventario](https://maseratimexico.com/inventario)

Tus sueños, tus puntos  
y tus viajes son  
para toda la vida.

Esto es viajar.

Inscríbete sin costo en:  
[aeromexicorewards.com](http://aeromexicorewards.com)

 AEROMEXICO  
**REWARDS**





# CONSEJO MB

La siguiente lista da cuenta de los **Consejeros MB** que participaron en todo el proceso de la guía 100 mejores restaurantes de la Ciudad de México 2023-2024.

- Aarón Sáenz
- Abimael Valdepeña Aguirre
- Adrián Argüelles
- Ale de la Rosa
- Alejandra Kovacs
- Alejandra Reyes
- Alejandro Alarcón
- Alejandro Martínez Grey
- Alejandro Mills
- Alejandro Ordorica
- Alejandro Verá
- Alessandra Tamao
- Alex Migoya
- Alicia Gutiérrez Luna
- Alonso Vera
- Ana Baquerizo
- Ana Orvañanos
- Ana Torre
- Ana Laura Alanís Orvañanos
- Ana María Figueroa
- Ana Paula Romero
- Andrea Bauer
- Andrea Martínez Sáenz
- Andrea Palacios
- Andrés Amor
- Andrés Anchústegui
- Andrés Díaz
- Antonio Andere
- Antonio Andere González
- Ara Levón
- Arturo Aispuro
- Augusto del Río
- Bárbara Manzur
- Beatriz Paulina Cabrera Rueda
- Benito de la Cruz
- Bernardette Cárdenas Manzanilla
- Bernardo Maurer
- Bernardo Noriega
- Blanca Bretón
- Brenda Arias
- Camila Armida López Morton
- Camila Beteta
- Carlos Gómez
- Carmen Escalante
- Carolina González
- Chon Gaxiola
- Claudio Poblete
- Coco Kovacs
- Daniel Rihan
- Daniela Betancourt
- Daniela Montemayor
- Daniela Peñafiel
- Diego Kuri
- Diego Martínez Berlanga
- Dulce Villaseñor
- Eddy Warman
- Eduardo Celis Boyer
- Eduardo Cristóbal
- Eduardo Gaxiola
- Eduardo Martínez Cruz
- Eduardo Núñez Uribarri
- Emilia Rocha
- Emilio Peña
- Enrique González
- Eric Santamaría
- Toussaint
- Erik Ríos
- Estefania Peynetti
- Estéfano Conde
- Eugenia Portugal
- Eugenio Madero
- Fabián Ordoñez
- Fanny Carrillo
- Felipe Garza
- Fernanda Issa
- Fernanda Portilla
- Fernanda Sánchez Segovia
- Fernando Kennedy
- Francisco Alonso
- Francisco González Compeán
- Francois Esteves
- Gabriel Baquerizo
- Gabriel Cárdenas
- Gabriel Espíritu Santo
- Gabriela Bustamante
- Germán Ahumada
- Germán Ahumada Jr.
- Guillermo Vázquez Handall
- Guillermo Villarreal
- Gustavo Gutiérrez
- Héctor Juan Sánchez
- Héctor Mijangos
- Hugo Hernández
- Humberto Sarkis
- Ilana Bernstein

# CONSEJO MB

- Isabel Cristina Mendoza García
- Isabela Calva González
- Jacky Benítez
- Jako Duayhe
- Jaime Anchústegui
- Javier Cárdenas
- Javier de la Madrid
- Jerome Seignon
- Jesús Salgado
- Johnny Issa
- Jorge Alegría
- Jorge Canedo
- Jorge Fernández
- José Antonio Blas Gómez
- José Antonio Orvañanos
- José Madariaga
- José Ramón Ruiz
- Juan Carlos Domínguez
- Juan Carlos Martínez Aguilar
- Juan Carlos Pereznegrón
- Juan Carlos Ramos
- Juan Francisco Huesca
- Juan Igancio
- Juan José Ortiz Pesqueira
- Juan Pablo Jiménez
- Juan Pablo Orvañanos
- Karla Collado
- Karla Meljem
- Karla Senties
- Koichi García
- Leonardo Flores
- Lucila Mangino
- Luis García
- Luz de Lourdes Madero
- Majo Kuri
- Manuel Rivera
- Mara Haddad
- María Fernanda Urrutia Servín
- María Forcada
- María García de Vinuesa
- Mariana Braun
- Mariana Gerard Sampson
- Mariana Sánchez Sánchez
- Mariano Osorio
- Marlen Carbonell
- Marco Beteta
- Marco Lavareda
- Santana
- Mary Poplawsky
- Mauricio Castillo Torres
- Michelle Meyer
- Michelle Salem
- Mónica Quintero
- Mónica Romero
- Monique Aglot
- Monserrat Montejano
- Nancy Haneine
- Natalia Beteta
- Natalia Vizl Familiar
- Nicolás Lafon
- Nicolás Vale
- Oso Trava
- Otto Monsiváis
- Pablo Andereg
- Pablo Balli
- Pablo Creel
- Pablo Noriega
- Pablo Roldán
- Pablo Sánchez
- Paloma
- Paloma Cárdenas
- Paloma García
- Paola Beteta
- Paola Norman
- Pau Madero
- Paula Martínez Montes
- Paulina Peña
- Paulina Vélez
- Pedro Aparicio
- Pedro Borda
- Pedro Villegas
- Pepe Toledo
- Pilar Ransanz
- Ramón Avilés
- Ran Pares
- Raquel Cohen
- Regina Hugues
- Ricardo Haneine
- Ricardo Kuri
- Ricardo Sánchez
- Osornio
- Ricardo Tremari
- Richard Claire
- Ricky Díaz Lombardo
- Roberto Camargo
- Rodolfo Gaxiola
- Rodrigo González
- Rodrigo López
- Rodrigo Márquez
- Rosa Alonso Blanco
- Rosa Irene Correa Wade
- Samuel Ovadía Palombo
- Santiago Rodríguez
- Santiago Pandal
- Sara Miranda
- Sergio López Jaimes
- Severino Pérez
- Sofía Amaro González
- Sofía Rojas
- Sophie Avernin
- Tamara Gorodzinsky
- Tania Romano
- Vanesa González
- Víctor Roldán
- Xavier Secades
- Ximena Polanco Cázares



# DIRECTORIO

**DIRECCIÓN GENERAL:** Marco Beteta

**COORDINACIÓN GENERAL:** Camila Beteta Romero

**RELACIONES PÚBLICAS:** Ana Paula Romero

**EDITOR:** Mercedes Oviedo

**ASISTENCIA EDITORIAL:** Guadalupe Zárate

**DISEÑO:** Ilana Bernstein

**CORRECCIÓN DE ESTILO:** Mercedes Oviedo

**FOTOGRAFÍA INTERIOR:** Cortesía Restaurantes. Lardo: Andrea Cinta y Ritta Trejo. Rose-tta: Claudio Castro. Azul Histórico – platillos: Ignacio Urquiza, espacios: Fernando Gutierrez. Hugo Wine Bar – Maureen M. Evans

**FOTOGRAFÍA INTERIOR:** Equipo colaboradores Marco Beteta

**PRODUCCIÓN:** Equipo colaboradores Marco Beteta

---

LOS 100 MEJORES RESTAURANTES, revista anual, septiembre 2023.

*Los 100 Mejores Restaurantes de la Ciudad de México by MB 2023 - 2024.*

Editor responsable: Marco Antonio Alfredo Beteta Vallejo. Número de Certificado de Reserva otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor: 04-2022-101717313200-111. Titular de la Reserva: Divina Gastronomía S.A.P.I. Número de Certificado de Licitud de Título y Certificado de Licitud de Contenido: (en trámite). Domicilio de la Publicación: Pedregal 105 Piso 2, Lomas de Chapultepec, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11000 México, Ciudad de México. Imprenta: MBM Impresora, S.A. de C.V., Mirador N° 77, Ampliación Tepepan. Alcaldía Xochimilco, C.P. 16020. México, Ciudad de México. Distribución: Comercializadora Abrever, S.A. de C.V., Calle San Federico Mz. 566 Lt. 10, Col. Santa Úrsula Coapa, México, Ciudad de México, Alcaldía Coyoacán.

*El Palacio de Hierro*

SOY TOTALMENTE PALACIO®

Deja que la **magia** te envuelva

**Navidad Totalmente Palacio**

Realiza tu pedido en los Restaurantes Palacio  
**[gastronomiapalacio.com](http://gastronomiapalacio.com)**

TORRES  
**ALTA LUZ**  
— CRISTALINO —

100% DE UVA Y  
AÑEJADO EN BARRICA



# MEJORES APERTURAS 2023



## MARTÍNEZ

COCINA ACTUAL

CHEF LUCHO MARTÍNEZ

Puebla 90, Roma Norte.  
Tel: 55 9355 0016.

## SARDE

COCINA DE MAR

CHEF ENRIQUE LASCURÁIN

Puebla 109, Roma Norte.  
Tel: 55 2854 6561.



## CANA

COCINA ACTUAL

CHEF FABIOLA ESCOBOSA

Liverpool 9, Juárez.  
Tel: 55 7909 2913.

# SOMSAA

ASIÁTICA

CHEFS SOMSRI Y PUI RAKSAMRAN

Orizaba 219, Roma Norte.  
Tel: 55 8954 3726.



# ER RRE

COCINA ACTUAL

CHEFS FAUSTO AGUILAR  
Y LOREA OLAVARRI

Polanco 8, Polanco.  
Tel: 55 8974 1091.

# ÍNDICE ALFABÉTICO

1985 Antifine Dining	29	Campobaja	45
AjoBlanco	30	Cantina El Mirador	46
Al Andalus	31	Carmela y Sal	47
Alelí Rooftop	32	Casa Portuguesa	50
Alesia Mediterráneo	33	Casa Prunes	51
Alfredo di Roma	34	Casa Virginia	52
Aromi e Sapori	36	Castizo	53
Arturo's	37	Ciena	54
Au Pied de Cochon	38	Contramar	55
Azul Histórico	39	Costa Guadiana	56
Bakea	40	Dante Brasa y Fuego	57
Balcón del Zócalo	41	Danubio	58
Bar El Sella	42	Dawat	59
Belfiore	43	Deigo	60
Bulla	44	El Cardenal	61



Yoshimi

## Los 100 mejores restaurantes 2023-2024

El Jamil	62	La Barra de Fran	82
El Puntal del Norte	63	La Mallorquina	83
Elly's	64	La Taberna del León	84
Eloise Chic Cuisine	66	Lardo	86
Em	67	Les Moustaches	87
Estoril	68	Limosneros	88
Filigrana	69	Loma Linda	89
Galanga Thai House	70	Lorea	90
Galea	71	Loretta Chic Bistrot	91
Grupo Ikigai	72	Los Danzantes	92
Gruta Ehden	73	Masala y Maíz	93
Guadiana	74	Máximo	94
Guzina Oaxaca	75	Merkavá	95
Havre 77	76	Meroma	96
Hotaru	77	MeroToro	98
Hugo Wine Bar	78	Mi Compa Chava	99
Hunan	80	Midam	100
Kiin Thai-Viet Eatery	81	Migrante	101



Sartoria



Sakai - Grupo Ikigai

Mojama Oyster Bar	102	San Ángel Inn	120
Morton's	103	Sartoria	121
Nicos	104	Sésame	122
Nobu	106	Shu	124
Osteria del Becco	107	Sonia	125
Pardela	108	Specia	126
Pargot	109	Sud 777	127
Pasillo de Humo	110	Suntory	128
Paxia	111	Sushi Iwashi	129
Pigeon	112	Tandoor	130
Pujol	113	Taro	131
Quintonil	114	Taverna Prim	132
Roca	115	The Palm	133
Rojo Bistrot	116	Trastevere	134
Rokai	117	Yoshimi	135
Romina Ristorante	118	Zagala	136
Rosetta	119	Zeru	137



# ÍNDICE POR COCINA

## ASIÁTICA

Galanga Thai House	70
Kiin Thai-Viet Eatery	81
Midam	100
Sésame	122

## CHINA

Hunan	80
-------	----

## COCINA ACTUAL

1985 Antifine Dining	29
Alelí Rooftop	32
Casa Prunes	51
Hugo Wine Bar	78
Lorea	90
Masala y Maíz	93
Meroma	96
Migrante	101
Pigeon	112

## COCINA DE MAR

Campobaja	45
Contramar	55
Danubio	58
Mi Compa Chava	99
Mojama Oyster Bar	102

## ESPAÑOLA

AjoBlanco	30
Bar El Sella	42
Bulla	44

Castizo	53
El Puntal del Norte	63
La Barra de Fran	82
La Mallorquina	83
Pardela	108
Zagala	136
Zeru	137

## FINE DINNING - DE AUTOR

Bakea	40
Em	67
Máximo	94



Galanga Thai House

## Los 100 mejores restaurantes 2023-2024

Pujol	113
Quintonil	114
Sud 777	127

### FRANCESA

Arturo's	37
Au Pied de Cochon	38
Eloise Chic Cuisine	66
Havre 77	76
Les Moustaches	87
Rojo Bistrot	116

### INDIA

Dawat	59
Tandoor	130

### INTERNACIONAL

Casa Portuguesa	50
Casa Virginia	52
Ciena	54
Estoril	68
Sonia	125
Specia	126

### ITALIANA

Alfredo di Roma	34
Aromi e Sapori	36
Belfiore	43
Galea	71
Osteria del Becco	107
Romina Ristorante	118
Rosetta	119
Sartoria	121
Trastevere	134



### JAPONESA

Deigo	60
Grupo Ikigai	72
Hotaru	77
Nobu	106
Rokai	117
Shu	124
Suntory	128
Sushi Iwashii	129
Taro	131
Yoshimi	135

### MEDIO ORIENTE

Al Andalus	31
El Jamil	62
Gruta Ehden	73
Merkavá	95

### MEDITERRÁNEA

Alesia Mediterráneo	33
---------------------	----



Elly's	64	<b>MEXICANA TRADICIONAL</b>	
Lardo	86	Azul Histórico	39
Loretta Chic Bistrot	91	Cantina El Mirador	46
Taverna Prim	132	El Cardenal	61
		Guzina Oaxaca	75
<b>MEXICANA CONTEMPORÁNEA</b>		Limosneros	88
Balcón del Zócalo	41	Los Danzantes	92
Carmela y Sal	47	Nicos	104
Costa Guadiana	56	Pasillo de Humo	110
Filigrana	69	San Ángel Inn	120
Guadiana	74		
La Taberna del León	84	<b>STEAKHOUSE</b>	
MeroToro	98	Dante Brasa y Fuego	57
Pargot	109	Loma Linda	89
Paxia	111	Morton's	103
Roca	115	The Palm	133

# ÍNDICE POR PLAN

## AMIGOS

Aromi e Sapori	36
Azul Histórico	39
Bar El Sella	42
Belfiore	43
Bulla	44
Cantina El Mirador	46
Casa Prunes	51
Casa Virginia	52
Castizo	53
Contramamar	55
Elly's	64
Galea	71
Grupo Ikigai	72
Hotaru	77
Hugo Wine Bar	78
Kiin Thai-Viet Eatery	81
Limosneros	88
Loretta Chic Bistrot	91
Los Danzantes	92
Masala y Maíz	93
Merkavá	95
MeroToro	98
Mi Compa Chava	99
Pardela	108
Pargot	109
Pasillo de Humo	110
Pigeon	112
Rojo Bistrot	116

Rokai	117
Sésame	122
Sonia	125
Sushi Iwashi	129
Taverna Prim	132

## DESAYUNOS-BRUNCH

Au Pied de Cochon	38
Balcón del Zócalo	41
Casa Portuguesa	50
Ciena	54
El Cardenal	61
Filigrana	69
Gruta Ehdén	73



Havre 77

Guzina Oaxaca	75	Taro	131
<b>FAMILIAR</b>		Zeru	137
Al Andalus	31	<b>NEGOCIOS</b>	
Alfredo di Roma	34	Arturo's	37
Campobaja	45	El Puntal del Norte	63
Danubio	58	Estoril	68
Dawat	59	Morton's	103
Deigo	60	Nobu	106
Galanga Thai House	70	Shu	124
Guadiana	74	Suntory	128
La Mallorquina	83	The Palm	133
Loma Linda	89	Yoshimi	135
Midam	100	Zagala	136
Mojama Oyster Bar	102	<b>OCASIONES ESPECIALES</b>	
Nicos	104	1985 Antifine Dining	29
Roca	115	Carmela y Sal	47
Specia	126	Em	67
Tandoor	130		



Nicos



Paxia

Hunan	80	Meroma	96
La Taberna del León	84	Romina Ristorante	118
Les Moustaches	87	Rosetta	119
Lorea	90	Sartoria	121
Máximo	94	<b>TERRAZA</b>	
Migrante	101	AjoBlanco	30
Pujol	113	Alelí Rooftop	32
Quintonil	114	Alesia Mediterráneo	33
San Ángel Inn	120	Costa Guadiana	56
Sud 777	127	Dante Brasa y Fuego	57
		El Jamil	62
<b>ROMÁNTICO</b>		La Barra de Fran	82
Bakea	40	Osteria del Becco	107
Eloise Chic Cuisine	66	Paxia	111
Havre 77	76	Trastevere	134
Lardo	86		



SELLO TERCERO, VINO REAL  
AÑO DE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CINCO  
CASA MADERO

*Handwritten script text, likely a historical document or signature, covering the middle section of the label.*

CASA MADERO  
DESDE 1597

3V

EDICIÓN ESPECIAL 425 AÑOS



**CASA MADERO**

DESDE 1597

**MISMA ESENCIA,  
NUEVA EXPRESIÓN**



**CASA MADERO 3V EDICIÓN LIMITADA**

DISPONIBLE EN:  
**MADERO.COM**

EVITE EL EXCESO.

223300201A0596



# ÍNDICE POR ZONA

## AZCAPOTZALCO

Nicos 104

## CENTRO HISTÓRICO | TABACALERA | DOCTORES

Al Andalus 31

Azul Histórico 39

Balcón del Zócalo 41

Bar El Sella 42

Danubio 58

El Cardenal 61

Limosneros 88

Paxia 111

## CONDESA | SAN MIGUEL CHAPULTEPEC

Bulla 44

Cantina El Mirador 46

Castizo 53

Ciena 54

El Jamil 62

Lardo 86

Merkavá 95

MeroToro 98

Pasillo de Humo 110

Rojo Bistrot 116

Specia 126

Tandoor 130

## COYOACÁN | DEL VALLE | FLORIDA | NÁPOLES

Al Andalus 31

Dawat 59

Deigo 60

El Cardenal 61

Gruta Ehden 73

Hotaru 77

Los Danzantes 92

Mi Compa Chava 99

Suntory 128

Taro 131

## CUAUHTÉMOC | JUÁREZ

Bulla 44

Elly's 64

Havre 77 76

Les Moustaches 87

Masala y Maíz 93

Rokai 117

Sonia 125

Taverna Prim 132

## GUADALUPE INN | SAN ÁNGEL | PEDREGAL | TLALPAN

Al Andalus 31

Alesia Mediterráneo 33

El Cardenal 61

Eloise Chic Cuisine 66

Grupo Ikigai (Ikigai) 72

Guadiana 74

Los 100 mejores restaurantes 2023-2024

Hunan	80	<b>POLANCO</b>	
La Mallorquina	83	Alfredo di Roma	34
La Taberna del León	84	Aromi e Saporì	36
Loretta Chic Bistrot	91	Arturo's	37
Mojama Oyster Bar	102	Au Pied de Cochon	38
San Ángel Inn	120	Bar El Sella	42
Sud 777	127	Belfiore	43
Suntory	128	Bulla	44
Tandoor	130	Casa Portuguesa	50
		Dante Brasa y Fuego	57
		Dawat	59
		Estoril	68
		Grupo Ikigai (Miru)	72
		Gruta Ehdén	73
		Guzina Oaxaca	75
		La Barra de Fran	82
<b>INTERLOMAS</b>			
Loma Linda	89		
Suntory	128		
<b>LOMAS   PALMAS   TECAMACHALCO</b>			
AjoBlanco	30		
Bakea	40		
Bar El Sella	42		
Carmela y Sal	47		
El Cardenal	61		
El Puntal del Norte	63		
Grupo Ikigai (Ikigai)	72		
Hotaru	77		
Hunan	80		
Loma Linda	89		
Midam	100		
Morton's	103		
Roca	115		
Suntory	128		
Trastevere	134		
Zagala	136		
Zeru	137		



Rojo Bistrot

Los 100 mejores restaurantes 2023-2024

La Mallorquina	83	Contramar	55
Loma Linda	89	Em	67
Nobu	106	Filigrana	69
Osteria del Becco	107	Galanga Thai House	70
Pardela	108	Galea	71
Pujol	113	Grupo Ikigai (Umai)	72
Quintonil	114	Hugo Wine Bar	78
Romina Ristorante	118	Kiin Thai-Viet Eatery	81
Sushi Iwashi	129	Lorea	90
Tandoor	130	Máximo	94
The Palm	133	Meroma	96
Yoshimi	135	Mi Compa Chava	99
		Migrante	101
		Pargot	109
		Pigeon	112
		Rosetta	119
		Sartoria	121
		Sésame	122
<b>ROMA</b>			
1985 Antifine Dining	29		
Alelí Rooftop	32		
Campobaja	45		
Casa Prunes	51		
Casa Virginia	52		



Zagala

**SANTA FE | BOSQUES**

Costa Guadiana	56
Grupo Ikigai (Sakai)	72
Hotaru	77
La Mallorquina	83
Loma Linda	89
Nobu	106
Rokai	117
Shu	124

**SATÉLITE**

Guadiana	74
Hunan	80

# PROMOCIONES BANORTE

## COSTOS

El rango de costos es un cálculo aproximado. No incluye otras variantes como bebidas y/o propinas.

- Entre \$400 y \$900 pesos: **\$**
- Entre \$900 y \$1,600 pesos: **\$\$**
- Más de \$1,600 pesos: **\$\$\$**

## CONDICIONES DE USO DE PROMOCIONES Y/O DESCUENTOS BANORTE

- Marco Beteta y MB Guía de Restaurantes declinan cualquier responsabilidad sobre la aplicación de promociones y/o descuentos; estos son exclusivamente competencia de cada establecimiento.
- Las promociones y/o descuentos son aplicables al pagar el total de la cuenta con tarjetas de crédito y/o débito BANORTE.
- Las promociones y/o descuentos no incluyen propina, ni son acumulables con otras promociones.
- Consulte restricciones adicionales en cada establecimiento.
- Mencione la promoción y/o descuento al momento de reservar.

---

### AJOBLANCO:

10% de descuento, en comida, jueves, viernes y sábados.  
Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

### ALELÍ ROOFTOP:

10% de descuento, en horario de comida y cena, de martes a jueves.  
Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

### ALFREDO DI ROMA:

10% de descuento, en desayuno, comida y cena, únicamente lunes.  
Vigencia: 20 de septiembre de 2024.

### AU PIED DE COCHON:

10% de descuento, en desayuno, comida y cena, únicamente lunes.  
Vigencia: 20 de septiembre de 2024.

### BALCÓN DEL ZÓCALO:

10% de descuento, en horario de comida (13:00 a 17:00 horas), de lunes a viernes.  
Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

### BELFIORE:

10% de descuento, en cena, únicamente lunes.  
Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

### CAMPOBAJA:

10% de descuento, en comida y cena, de martes a jueves.  
Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

### CASA PORTUGUESA:

10% de descuento, en cena, de lunes a jueves.  
Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

### DEIGO:

10% de descuento, en comida, únicamente lunes.  
Vigencia: 20 noviembre de 2024.

### EL JAMIL:

10% de descuento, en comida y cena, lunes y martes. Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

### GALEA:

10% de descuento, en comida, martes y miércoles. Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

# PROMOCIONES BANORTE

## GRUPO IKIGAI:

10% de descuento, en comida, únicamente lunes. Aplica en los restaurantes Ikigai, Miru, Sakai y Umai.

Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

## GUZINA OAXACA:

10% de descuento, en comida, lunes y martes.

Vigencia: 20 de mayo de 2024.

## LOREA:

10% de descuento, sobre menú degustación en cena, de martes a jueves.

Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

## MIGRANTE:

10% de descuento, en comida, únicamente lunes.

Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

## PARDELA:

10% de descuento, en comida y cena, lunes, martes y miércoles.

Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

## SÉSAME:

10% de descuento, todos los días en horario abierto.

Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

## SONIA:

10% de descuento, en horario de 13:00 a 18:00 horas, de lunes a jueves.

Vigencia: 20 de noviembre de 2024.

## THE PALM:

10% de descuento, en desayuno, comida y cena, únicamente lunes.

Vigencia: 20 de septiembre de 2024.



# 1985 ANTIFINE DINING

COCINA ACTUAL

CHEF ALFREDO GONZÁLEZ



Dentro de esta centenaria y bonita casona, estilo art déco, Alfredo González, chef-propietario, demuestra que la alta cocina puede ejecutarse sin etiquetas, formalismos o rigidez.

Su propuesta vanguardista se refleja en un pequeño pero creativo menú de inspiración, con bases mexicanas e ingredientes de primera bien balanceados, sazonados y presentados.

Dignas de mención son su mixología y carta de vinos. El servicio amable, eficiente y conocedor de los originales platillos pensados para compartir. Lunes cerrado.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas en pareja.
- Celebrar una ocasión especial en ambiente relajado.
- Drinks entre amigos en su speakeasy 1985 (un *must*).

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Tuétano con tártara de res.
  - Pork chowder.
- Risotto con salsa codzito y alioli de tinta.
  - Short rib braseado.
  - Farzafran (como postre).

Orizaba 76. Roma Norte.  
Tel: 55 1313 8495.

# AJOBLANCO

ESPAÑOLA

CHEF PABLO SAN ROMÁN  
CHEF EJECUTIVO MANUEL VICTORIA

Un restaurante que ha sabido aguantar y seguir constante ofreciendo calidez en el servicio y muy buena cocina española (sobresalientes sus platillos a base de frutos del mar). Merece todo el éxito el chef Manuel Victoria quien sigue toda la escuela de Pablo San Román.

El lugar, fresco y simpático (que cuenta además con huerto propio), de ambiente adulto y donde le recomiendo reservar su mesa en la terraza. La carta de vinos con buenas opciones a precio justo. No se pierda la morcilla, el pan tomate con jamón ibérico, el arroz con sobrasada y calamares fritos; como postre, el ate con queso.

**Ideal para:**

- Comidas casuales con sobremesa en agradable terraza (muy recomendable).
- Pinchos y tapas en el bar.
- Desayunos diariamente.
- Reuniones o eventos en petit comité (excelentes privados).

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Arroz verde con kokotxas y almejas.
- Fideuá de mariscos; pulpo a la gallega.
- Totoaba a la mediterránea con puré de hinojos, encurtidos mediterráneos y alcachofas.

Pedregal 45. Lomas de Chapultepec.

Tel: 55 5162 6266.

Estacionamiento.



# AL ANDALUS

MEDIO ORIENTE

CHEF MOHAMED MAZEH

Poca gente es tan profesional en esta industria como Mohamed Mazeh. Además de carismático y un gran ser humano, siempre está al cuidado de los detalles, la calidad y el servicio. Ubicado al sur de la capital, Al Andalus Torre Aleph es -para el Consejo MB y para mi gusto- sin duda el número uno en este tipo de comida en la Ciudad de México. Aquí siempre acompaño mis comidas con Arak, para después hacer sobremesa con shisha o puro en la terraza. Sobresalientes su tienda gourmet, sus privados y su gran carta de vinos. Siga mis recomendaciones pidiendo al centro para compartir.

**Ideal para:**

- Comer tranquilamente en familia o con amigos.
  - Desayunos.
  - Banquetes.
- Parrilladas a domicilio (un *must*).

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Hummus.
- Tacos de col, hojas de parra.
- Keppe charola, crudo y bola.

Insurgentes Sur 2475 (Torre Aleph).  
Tizapán San Ángel.  
Tel: 55 9180 7725.

Mesones 171. Centro.  
Tel: 55 5522 2562/2528.

Hermes 67. Crédito Constructor.  
Tel: 55 5661 3902.

Av. Glaciar 500. Olivar de los Padres.  
Tel: 55 1718 0586.





# ALELÍ ROOFTOP

COCINA ACTUAL

CHEF OSWALDO OLIVA RICO

8.3



Ambientada terraza, casual con muy buena vibra y música, cuya cocina de inspiración está en manos del chef Oswaldo Oliva Rico (al frente también del restaurante Lorea). Su menú es original y creativo, cambiando por temporada; y aunque hay quienes opinan que a veces algunos platillos pueden quedar a deber, otros se han convertido en insignia como el socarrat relleno de chicharrón prensado (memorable) o aquellos preparados a las brasas. Su coctelería y selección de vinos a precio justo valen la pena. Lunes cerrado. *Pet friendly*. Buen costo-beneficio.

**Ideal para:**

- Comer o cenar en plan casual de amigos.
- Degustar por la tarde vinos y cocteles con alguna botana o ceviche.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Pan de papa con mejillones y queso parmesano (imperdible).
- Socarrat relleno de chicharrón prensado y pescado curado; pulpo a la brasa.
  - Cheesecake asado con compota de temporada.

Sinaloa 141. Roma Norte.  
Tel: 55 9130 7786.

# ALESIA MEDITERRÁNEO

MEDITERRÁNEA

CHEF ALEJANDRO CUATEPOTZO

El creador de Arango CDMX y Antonia Bistro en San Miguel de Allende, Alejandro Cuatepotzo, llega al sur de la capital con esta propuesta de cocina mediterránea, sabrosa y con insumos de buena calidad, enfocada a pescados y mariscos (el plus su raw bar). El lugar, bastante agradable, cuenta con distintas ambientaciones tanto en sus privados, como en el salón, la barra o en la bonita y relajante terraza. A destacar la curaduría de la carta de vinos a cargo de la sommelier Laura Santander. El servicio es esmerado, con posibilidades de mejorar.

**Ideal para:**

- Desayunos entre amigas.
- Comida o cena de negocios.
- Plan familiar en fin de semana.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Ensalada griega.
- Pescado a la sal.
- Arroz caldoso a la portuguesa.
- Pulpo a las brasas.

Av. de Las Fuentes 549.

Jardines del Pedregal.

Tel: 55 4701 6942/55 2289 5436/55 2878 0526.



# ALFREDO DI ROMA

ITALIANA

CHEF MAURO CHIECCHIO

El fettuccine Alfredo (preparado a la vista del comensal dentro de una rueda de queso parmesano) es el platillo emblemático de este feudo nacido en Roma y que hace más de dos décadas es un referente en su estilo en la Ciudad de México, sobre todo entre turistas. Entre la **Comunidad MB**, sin embargo, hay opiniones encontradas: para algunos vale la pena por su calidad en servicio y materia prima; para otros su fama supera el resultado final de su cocina. Lo que es envidiable es su excepcional cava, probablemente una de las mejores en toda América.

8.6



**Ideal para:**

- Comidas casuales de hombres de negocios; familias en fin de semana.
- Cenas en pareja.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Fettuccine Alfredo.
- Pizzeta de pera con gorgonzola.
- Frito mixto de calamar y camarón.



Campos Elíseos 218 (Hotel Presidente InterContinental). Polanco.  
Tel: 55 5327 7776.

# JUNTOS POR UN FUTURO MÁS VERDE



RON  
*Flor de Caña*  
EST. 1890



EVITA EL EXCESO

[WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX](http://WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX)

SSA 223300201A1538

# AROMI E SAPORI

ITALIANA

CHEF HUMBERTO FREGONI



8.6

Entre algunos miembros del **Consejo MB** este diminuto, sencillo y acogedor *spot*, con apenas unas cuantas mesas y pequeña terraza, es una joya escondida que, sin mayores pretensiones, sirve sabrosa y honesta cocina italiana de casera sazón elaborada al momento con materia prima de gran calidad y buen costo-beneficio. Sus pastas al dente de lo sobresaliente en el menú. Tienda gourmet con productos italianos. *Pet friendly*. Reserve, suele estar siempre lleno.

**Ideal para:**

- Comidas entre amigas en grupos pequeños.
- Cenas en pareja.
- Plan familiar en fin de semana.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Carpaccio de res; burrata con prosciutto e higos.
- Pasta carbonara; rigatoni della Nonna.
- Tiramisú.

Lamartine 110. Polanco.  
Tel: 55 6308 0473.

# ARTURO'S

FRANCESA

CHEF GELASIO ORTEGA VILLEGAS

Agradable feudo (mi favorito como bistró) con cómodas terrazas y comedor donde Arturito Cervantes, su propietario, sigue consintiendo a su fiel clientela - en su mayoría comensales adultos- que viene a disfrutar de sus especialidades clásicas ahora a cargo del chef Gelasio (cambio que hasta el día de hoy ha sido conveniente). Vinos franceses a excelentes precios.

Para mí sus platillos imperdibles: el salchichón de ajo, las manitas de cerdo y el filete a la pimienta.

**Ideal para:**

- Comidas de negocios, empresarios y políticos; familias (fines de semana).
- Cenas románticas.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Confit de pato; entrecote a las finas hierbas.
- Huachinango meuniere con angulas.
- Carré d'agneau gratin dauphinois.



Emilio Castelar 213. Polanco.  
Tel: 55 5553 0403/5280 3616/2328 2571.

# AU PIED DE COCHON

FRANCESA

CHEF FRÉDÉRIC LOBJOIS

Abierta todo el año, las 24 horas del día, esta brasserie importada desde París hace más de 20 años es un icono de la escena gastronómica de CDMX, y en el que sus platillos tradicionales que no fallan (como los ostiones siempre frescos y la sopa de cebolla), el capacitado servicio y su destacada oferta de vinos con grandes etiquetas francesas lo han consolidado como referente de una clientela noctámbula gourmand.



**Ideal para:**

- Desayunos, brunch.
- Cenar después de algún concierto o espectáculo por la zona.
- Familias en fin de semana (área y menú infantil).
- Eventos privados (sociales y empresariales).

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Barra de ostras y camarones.
- Sopa de cebolla.
- Steak tartare.
- Foie gras de pato.

Campos Elíseos 218 (Hotel Presidente InterContinental). Polanco.  
Tel: 55 5327 7756.

# AZUL HISTÓRICO

MEXICANA TRADICIONAL

CHEF RICARDO MUÑOZ ZURITA

Como siempre mi admiración total para su majestad el gran chef Ricardo Munoz Zurita, el rey de la investigación y la cocina mexicana. Este lugar, situado en un bonito patio dentro de un antiguo palacio colonial, es constantemente votado entre los mejores en su estilo por su excelente cocina, muy buen costo-beneficio y profesional servicio. Una garantía tanto sus festivales gastronómicos, chiles en nogada y moles, como sus feudos hermanos Azul Condesa y Azulísimo (cada uno con distinto ambiente).

**Ideal para:**

- Desayunar, comer o cenar en plan casual familiar o con amigos.
- Degustar mezcales y vinos mexicanos.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Buñuelos de pato en mole negro.
- Guacamole con chapulines.
  - Escamoles.
- Tacos de lechón.

Isabel La Católica 30. Centro.  
Tel: 55 5510 1316/5521 3295.

8.8





# BAKEA

FINE DINING/DE AUTOR

CHEF VICENTE ETCHEGARAY

9.2



Le guste a quien le guste, lugares como este tienen que seguir figurando entre los tres primeros de la Ciudad de México por toda la experiencia que engloba: desde la fina, seria y honesta cocina a cargo de Vicente Etchegaray, hasta el servicio profesional, la buena carta de vinos, la tienda gourmet y el ambiente adulto y respetuoso. Mis felicitaciones a Vicente por su gran constancia, así como a su esposa Nekane. Tenga en mente mis recomendaciones. Lunes cerrado.

**Ideal para:**

- Desayunos (en Café Bakea de martes a domingo).
- Comidas y cenas románticas.
- Ocasiones especiales.

**Costo promedio por persona:**  
\$\$\$

**MB recomienda:**

- Huevo poché con foie gras.
- Short rib.
- Pescado del día a la mantequilla; mantarraya al vapor y olivo.

Sierra Ventana 700-B. Lomas de Chapultepec.  
Tel: 55 5520 7472/55 6821 0552.

# BALCÓN DEL ZÓCALO

MEXICANA CONTEMPORÁNEA

CHEF PEPE SALINAS

Lugar muy cómodo y agradable, cuya excelente vista al Zócalo lo han convertido en un referente para hacer un paseo por el Centro Histórico después del desayuno. Su cocina mexicana está en manos del chef Pepe Salinas quien, además de los platos a la carta, ofrece un sabroso menú degustación que va cambiando de acuerdo a las estaciones del año. Un *must* reservar mesa en la terraza. Pregunte por la mesa del chef. Buena carta de vinos y cocteles.

8.5



### Ideal para:

- Desayunos en fin de semana.
- Llevar amigos turistas a comer o cenar.
- Tarde de drinks entre amigos en la terraza.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Huevos divorciados para desayunar.
- Panadería artesanal hecha en casa.
- Menú degustación con maridaje (comida y cena).

Avenida 5 de Mayo 61. Centro Histórico.  
Tel: 55 5130 5134.

# BAR EL SELLA

ESPAÑOLA

CHEF OMAR ALFARO

Aunque la zona donde se encuentra no es nada agraciada, esta cantina de antaño estilo español y ambiente godín es desde hace más de 70 años una de las más concurridas de la capital. Operada desde sus inicios y hasta la fecha por la familia Del Valle, es famosa por el chamorro (su platillo estrella, que presume de ser el mejor de toda la ciudad, servido para taquear con tortillas, cilantro, cebolla y chile habanero) y tragos bien servidos. Buenas opciones en vinos. Servicio conocedor. Sucursales en Polanco y Lomas de Chapultepec (para la **Comunidad MB** la sazón de la casa matriz es por mucho la mejor).

### Ideal para:

- Botanear entre amigos.
- Comidas casuales de gente que trabaja por la zona (entre semana) y familiares (fin de semana) con buena sobremesa.
- Tarde de vinos y tapas después de trabajar.

### Costo promedio por persona:

\$

### MB recomienda:

- Chorizo a la sidra.
- Pulpo a la gallega.
  - Carne tártara.
- Ate con queso flameado.

Doctor Balmis 210. Doctores.  
Tel: 55 5578 2001.

Torcuato Tasso 315. Polanco.  
Tel: 55 1741 8133.

Prado Norte 382. Lomas de Chapultepec.  
Tel: 55 8866 8491.



# BELFIORE

ITALIANA

CHEF MARTÍN VENTURA

8.6



Mis felicitaciones a Paulina y Marifer, propietarias de este simple y sencillo estaurante (que cumple 20 años), porque han sabido mantener la calidad de su casera y sabrosa cocina italiana con gran costo-beneficio, consolidándose como una opción que vale la pena tener en mente en Polanco. La carta, aunque bastante tradicional, cuenta con platillos variados entre los que destacan sus pastas, pizzas al horno deleña y los calamares a la parrilla. Buenas opciones en vinos artesanales italianos a precios razonables.

**Ideal para:**

- Comida tranquila en grupo pequeño de amigas.
- Cena en pareja.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Antipasto de mar.
- Taglierini pesto pistache y camarón.
- Pizza 4 stagioni o burrata y cherry.
  - Profiteroles.

Av. Masaryk 514. Polanco.

Tel: 55 5282 0413/14.

*Valet parking.*

# BULLA

ESPAÑOLA

CHEF PEDRO MARTÍN

En todos los restaurantes que crecen con nuevas ubicaciones puede haber errores en algunas de ellas, pero Pedro Martín, un entregado en cuerpo y alma a su oficio, siempre está mejorando. Para la **Comunidad MB** y un servidor, eso se nota y agradece con la buena y constante cocina española que sirve en este bohemio y simpático lugar, donde no hay que perderse sus arroces, sugerencias diarias y especialidades de temporada. Buenas opciones en vino por copeo. Servicio jovial. Un *must* la sucursal en San Miguel de Allende.

**Ideal para:**

- Escaparse a mediodía para un aperitivo con tapas (imperdible).
- Comidas informales entre amigos o de negocios.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Tortilla de patata; gazpacho.
- Chuletón; paella (domingos).
- Lechón confitado (imperdible).

Mazatlán 20. Condesa.

Tel: 55 2234 3114.

8.4

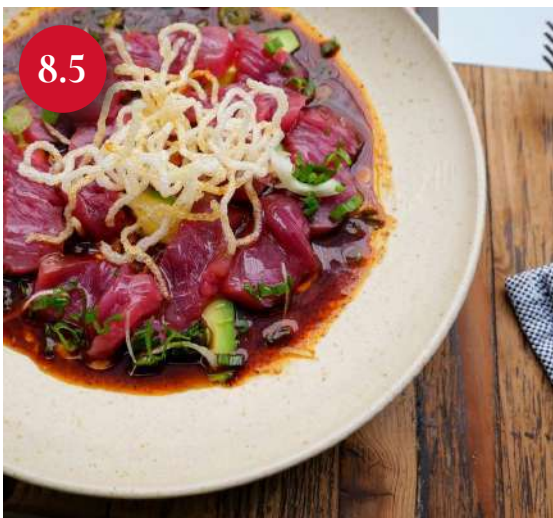


# CAMPOBAJA

COCINA DE MAR

CHEF ALEX ZÁRATE

De los sitios favoritos de una clientela adulta joven, donde mandan tanto su amigable y relajada terraza (de ambiente *cool* y con música de DJ), como la calidad y variedad de su fresca cocina del mar. El menú puede cambiar con frecuencia de acuerdo a la disponibilidad del producto, pero hay platillos imperdibles como los mariscos de concha, el arroz negro con calamar y alioli, el aguachile negro de habanero o los tacos de pescado. Buena selección de vinos naturales y cocteles.



**Ideal para:**

- Comidas en familia y de grupos de amigos en plan relax.
- Tarde de botanas y drinks.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Ostión con erizo; tirado enchilado de atún.
- Tostada de amadai; taco de pulpo y frijol con salsa de chiltepín.
- King crab natural o preparado.

Colima 124. Roma Norte.

Tel: 55 7091 5660.



# CANTINA EL MIRADOR

MEXICANA TRADICIONAL



8.7

Fundada hace casi 120 años (cuando las mujeres ni siquiera podían entrar a este tipo de establecimientos), esta cantina es desde hace décadas de las más famosas en la ciudad. Hoy en día ha vuelto a resurgir con zona de comedor y una rica comida mexicana con pinceladas españolas de sabrosa sazón. Imperdibles los tacos de lengua, el chamorro y el filete chemita.

Como aperitivo pida el mint julep, un *must*. Servicio eficiente y conocedor.

### Ideal para:

- Botanear con buenos tragos en plan informal.
- Comidas en grupos de amigos entre semana; familias en fines de semana.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Abulón rasurado; milanesa manchega.
  - Tribilín (camarón, filete de res y de pescado).
- Crepa de cajeta y nuez; pan de elote.

Av. Chapultepec 606. San Miguel Chapultepec I Sección.  
Tel: 55 5286 2161.

# CARMELA Y SAL

MEXICANA CONTEMPORÁNEA

CHEF GABRIELA RUIZ

Honor a quien honor merece -y aunque muchos no podrán estar de acuerdo-, este restaurante ha sido muy bien calificado, sobre todo por los *foodies* profesionales que conforman el **Consejo MB**. Mis felicitaciones a Gabriela Ruiz por la dedicación y constancia para seguir sorprendiendo a sus comensales con una creativa y original propuesta culinaria de raíces tabasqueñas, donde sazón y presentación van de la mano. Siga mis recomendaciones pidiendo sus platillos para compartir al centro. Servicio profesional. Acertada carta de vinos y cocteles.

**Ideal para:**

- Comidas casuales de negocios; parejas, amigos; ocasión romántica.
- Cenas en petit comité (pregunte por la mesa del chef).

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Tostadas de mentiras; queso ahumado de Tenosique.
- Sope de chicharrón y pulpo; paquetitos de plátano.
- Short rib con chirmol.



Pedregal 24. Molino del Rey. Tel: 55 7600 1280.





# Estilos



*gusto balanceado*



*gran crema*



cafeborbonemexico



www.ilveroespresso.com



53 598291



info@ilveroespresso.com

enti

CAFFÈ   
**BORBONE**  
*magica emozione*



*aroma persistente*

*sabor autentico*



un re

# CASA PORTUGUESA

INTERNACIONAL

CHEF MARÍA DA SILVA

Aunque hay quienes piensan que ya se quedó en el pasado, para los **Consejeros MB** este clásico restaurante de Polanco -en operación desde hace más de 25 años- es de lo que sigue valiendo la pena en la zona. Una gran opción para desayunar y comer, sin muchas pretensiones, en ambiente tranquilo con privilegiada vista al Parque Lincoln. No se pierda sus arroces, vino verde y panadería artesanal.



**Ideal para:**

- Desayunos (diariamente).
- Comidas de negocios, familias y amigos.
- Pedir para llevar.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Caldo verde.
- Bacalao al horno o con natas.
- Camarones piri piri. Francesinha.

Emilio Castelar 111. Polanco.

Tel: 55 5281 0075/5280 6885.

*Valet parking.*

# CASA PRUNES

COCINA ACTUAL

CHEF JULIO ZAINOS

Dentro de un icónico y precioso inmueble estilo Art Nouveau se encuentra este sitio de lo más *cool*, con ambiente alternativo *high end* de adulto contemporáneo Condesa, que reúne distintos espacios (cada uno con atmósfera propia), muy buena comida a cargo del chef Julio Zainos, buena música (siempre tienen DJ's invitados), así como la original y excelente mixología en manos de Mica Rousseau, Jaime Morales e Israel Barón. Lunes cerrado. Recomendable reservar sobre todo en fin de semana.

**Ideal para:**

- Comidas casuales de negocios.
  - Cenas en pareja.
  - Drinks con amigos.
- Experiencias de mixología; talleres personalizados para amigos.

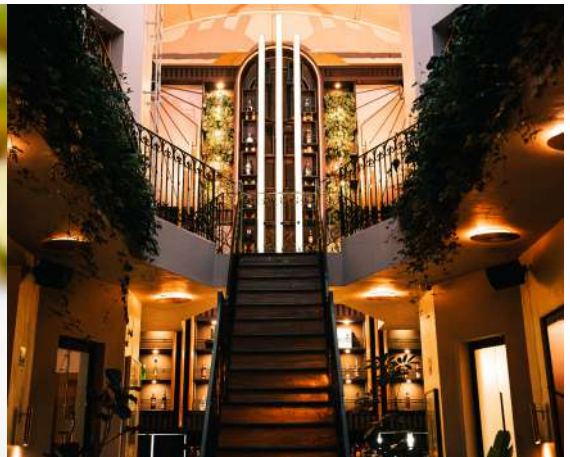
**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Tostadas de atún.
- Tacos de setas.
- Taco sobre taco.
- Mejillones; risotto negro con pulpo.

Chihuahua 78. Roma Norte.  
Tel: 55 3975 7978/6380 8378.



# CASA VIRGINIA

INTERNACIONAL

CHEF MÓNICA PATIÑO

8.4



Refinado lugar, acogedor y de bohemio e intelectual ambiente, que para muchos miembros de la **Comunidad MB** es un imperdible de la colonia Roma. Se nota el talento, dedicación y experiencia de Mónica Patiño en su buena cocina mexicana con acento francés, cuyos protagonistas son los ingredientes provenientes de pequeños productores locales. Aunque la carta cambia por temporada, hay platillos consagrados (como la sopa de cebolla o el huachinango a los tres chiles) que son un *must*. Acertada selección de vinos a precio justo. Eficiente servicio. Lunes cerrado.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas casuales de parejas o grupos pequeños de amigos.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Sopa de cebolla clásica.
- Tostada de atún; pescadilla de robalo.
- Espaldilla de cordero; robalo al limón.
  - Tarta xocolatl.

Monterrey 116. Roma Norte.  
Tel: 55 5207 1813.

# CASTIZO

ESPAÑOLA

CHEF ÁLVARO CRESPO

Con constancia en la sazón y calidad del producto, el chef Álvaro -Milu- Crespo ha ido consolidando poco a poco a este cómodo y fresco sitio (sus privados un *must*) entre los consentidos de la zona por muchos miembros de la Comunidad MB. Su carta ofrece sabrosos y bien elaborados platillos españoles con toques contemporáneos y mediterráneos (imperdibles sus arroces), que se complementan con una acertada selección de cocteles y vinos a precio justo. Servicio cálido y eficiente. Pregunte por las especialidades de temporada.

8.4



**Ideal para:**

- Desayunos (sábados y domingos).
- Comidas y cenas casuales de amigos, parejas y familias.
- Tarde de tapas y vinos.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Ensaladilla rusa; flores de calabaza rellenas.
- Croquetas de ibéricos; mejillones en escabeche.
- Arroz con codorniz; pulpo a la plancha.

Chilpancingo 46. Condesa.  
Tel: 55 1334 4620.

# CIENA

INTERNACIONAL

CHEF MARIO PÉREZ TERÁN

Fresco y agradable feudo, muy bien puesto, de ambiente alternativo que cuenta con terraza y cocina abierta. Los platillos de su carta, hechos para compartir, se enfocan a la materia prima de temporada (la tostada de ceviche de robalo con alioli de miso de aplauso); aunque coincido con amigos del **Consejo MB** que algunas pastas y postres podrían mejorar. Buenas opciones en vinos y coctelería (no deje de pedir el Bloody Mary, un *must*). Muy recomendables sus desayunos, el pan francés es imperdible. Servicio amigable y atento.

**Ideal para:**

- Desayunar en familia los fines de semana.
- Comidas de amigos con sobremesa.
- Cenas casuales en parejas.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Toast de hongos con mascarpone; brioche de huevo, tocino y queso cheddar (desayuno).
- Gnocchi en salsa de queso taleggio.
- Huachinango al grill con harissa.
- Tarta de chocolate con caramelo y crème fraîche.

Alfonso Reyes 101. Condesa.  
Tel: 55 3118 1091.



# CONTRAMAR / ENTREMAR

COCINA DE MAR

CHEF GABRIELA CÁMARA

Sin duda Gabriela Cámara merece todo nuestro respeto por su inteligencia y sagacidad. Aunque hay algunos que se quejan de los precios, tanto este feudo de la Roma (considerado por varios miembros del **Consejo MB** ya todo un clásico), como su hermano Entremar en Polanco, siguen siendo un *must* para comer pescados y mariscos de excelente calidad, en ambiente con muy buena vibra y garantía en el servicio. Siga mis recomendaciones.

**Ideal para:**

- Comidas casuales entre amigos de carrera larga.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Tostadas de atún.
- Pescado a la talla.
- Carnitas de atún; albóndigas de pescado en morita.

Durango 200. Roma.  
Tel: 55 5514 9217/3169.



8.8





# COSTA GUADIANA

MEXICANA CONTEMPORÁNEA

CHEFS MÓNICA BETETA  
Y ALEJANDRO MONTES

Puesto con clase y buen gusto, este feudo en Plaza Arcos Bosques se mantiene como el referente de la mejor comida mexicana contemporánea de esta zona, donde los chefs Mónica Beteta y Alejandro Montes, su mano derecha, siguen haciendo que se coma muy rico. Una experiencia en la que van de la mano la terraza, el comedor, el servicio y la comida. El plus: muy buen costo-beneficio en vinos importados. Imperdibles: entremés Guadiana, tacos de chicharrón prensado, caldo de frijol Guadiana y filete Don Pepe.



**Ideal para:**

- Comidas casuales de negocios.
- Comidas y cenas de amigos y parejas.
- Sobremesa en amplia y agradable terraza.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Entremés Guadiana.
- Tacos de pescado al pastor.
- Pulpo a la parrilla; pescado al habanero; filete Don Pepe.

Paseo de los Tamarindos 90.  
Bosques de las Lomas.  
Tel: 55 9135 0045/47.  
Estacionamiento dentro de la plaza.

# DANTE BRASA Y FUEGO

STEAKHOUSE

CHEF DANTE FERRERO



8.6

Un agradable lugar, donde la terraza manda, que últimamente figura entre los principales sitios para ir a disfrutar de un buen corte de carne (kosher, wagyu nacional, americano y japonés), sobre todo cuando está preparado por su parrillero estrella Dante Ferrero. Para los no carnívoros, la carta ofrece platillos veganos y vegetarianos. Variedad de vinos, sobre todo mexicanos y argentinos. Profesional servicio. Aunque los precios son elevados, la gran mayoría del Consejo y la Comunidad MB los justifica por la calidad.

**Ideal para:**

- Comidas o cenas casuales de negocios o familiares.
- Sobremesa muy a gusto en terraza con vista al Parque Lincoln.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Empanada de cabrito asado a las brasas.
- Filete de res con mantequilla a la trufa.
- Costilla Dante (cocinada lentamente).

Edgar Allan Poe 41. Polanco.

Tel: 55 2120 5007.

# DANUBIO

COCINA DE MAR

MAYORA REYNA TRUJILLO

De los restaurantes más antiguos en esta ciudad, donde la calidad de la materia prima y sus platillos insignia continúan manteniéndose igual desde su apertura hasta el día de hoy, un mérito que no cualquiera puede lograr. El lugar es austero, sencillo, pero lo que importa aquí es la buena comida, los buenos vinos y la tranquila sobremesa. Sí o sí hay que pedir la sopa verde, las angulas frescas y los langostinos al mojo de ajo.

**Ideal para:**

- Comidas familiares o de negocios en ambiente de antaño.

**Costo promedio por persona:**  
\$\$

**MB recomienda:**

- Palmera de camarones; cangrejo moro.
  - Sardinas portuguesas asadas.
- Filete de robalo estilo besugo olivo.

Uruguay 3. Centro Histórico.  
Tel: 55 5512 0912/5521 0976..



# DAWAT

INDIA

PROPIETARIO REX MANGWANI

Desde hace más de 20 años este sencillo comedero, sin grandes pretensiones y cuya ambientación no da nada de qué hablar, presume de servir auténtica y potente cocina india en manos de chefs nativos (aunque en opinión de algunos miembros del **Consejo MB** es simplemente cumplidora). De su amplia carta, con alternativas vegetarianas, sobresalen sus curris (el vindaloo es de los más picantes) y los platillos al tandoor. Pida al centro para compartir acompañando con naan de ajo. Servicio esmerado. Sucursal en colonia Nápoles.

8.4



### Ideal para:

- Comidas o cenas de familias, parejas o grupos de amigos.
- Eventos y banquetes.
- Servicio a domicilio.

### Costo promedio por persona:

\$

### MB recomienda:

- Butter chicken masala; lemon rice.
- Vegetable samosa; tandoori chicken.
  - Mutton Rogan Josh.
  - Lassi de mango.

Ejército Nacional 676. Polanco.  
Tel: 55 5281 8020/8030.

# DEIGO

JAPONESA

CHEF YOSHITAKE YANAGI CASILLAS

Lo que empezó hace casi 30 años como un restaurante de barrio sirviendo tradicional cocina japonesa, cuya existencia se mantuvo como uno de los secretos mejor guardados de la colonia Del Valle, se ha puesto en el radar de jóvenes adultos que saben apreciar la calidad y variedad de sus platillos (el ramen, el sushi, los rollos y el teppanyakki de los favoritos), así como de la creativa mixología de la mano de Claudia Cabrera (disponible también en Kaito, su bar con menú izakaya).

**Ideal para:**

- Brunch japonés.
- Comidas y cenas casuales en familia, parejas o grupos pequeños de amigos.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Deigo nigiri.
- Chashu ramen.
- Shabu shabu.

Pestalozzi 1238. Del Valle.  
Tel: 55 9133 1476.



# EL CARDENAL

MEXICANA TRADICIONAL

FAMILIA BRIZ



Tanto para el **Consejo MB** como para la **Comunidad MB**, este lugar (en cualquiera de sus ubicaciones) figura constantemente entre los favoritos para desayunar o comer muy a gusto comida popular mexicana que no defrauda con buen costo-beneficio. Todo un clásico que refleja el profesionalismo y amor de la familia Briz, siempre pendiente de su negocio. Sus especialidades de temporada y rica panadería casera diariamente elaborada en todas sus unidades son un *must*.

**Ideal para:**

- Desayunos y comidas casuales de trabajo, grupos de señoras y familias.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Pan dulce, natas, chocolate; omelette de huauzontles, huevos revueltos en cazuela (desayuno).
- Tacos de camarón; escamoles y cazuela de huitlacoche (en temporada).
  - Sopa de flor de calabaza; lengua a la veracruzana; mixiote.
- Flan de queso; mousse de guanábana.

Palma 23. Centro Histórico.

Tel: 55 5521 8815 al 17.

Marconi 2, esquina Tacuba. Centro Histórico.

Tel: 55 9134 8441/ 55 5941 3770.

Av. Juárez 70 (Hotel Hilton). Centro.

Tel: 55 5518 6632/33.

Palmas 215. Lomas de Chapultepec.

Tel: 55 2623 0402/03.

Av. de la Paz 32. San Ángel.

Tel: 55 5616 6124/ 5550 0452.

Dakota 95. Nápoles.

Tel: 55 9627 9440/ 5205 9678.

# EL JAMIL

MEDIO ORIENTE

CHEF MOHAMED BADER

Consentido en su estilo de la **Comunidad MB** por su buena, variada y rica comida libanesa con costo-beneficio que se agradece. De ambiente tranquilo y cálido, aquí viene uno a sentirse como en casa para disfrutar de los platillos de calidad preparados por Mohamed, chef-propietario, siempre a pie de cañón y pendiente de que sus comensales disfruten la experiencia. El kibbeh crudo o bil laban, las hojas de parra y los dulces típicos son de mis favoritos. Pida Arak para acompañar sus alimentos.

8.6



### Ideal para:

- Comidas en relajada terraza banquetera (perfecta para sobremesa y fumar narguile).
- Desayunos dominicales (imperdibles los huevos cazuela).
- Servicio de comida en casa; pedir para llevar.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Kafta mishwieh ghanam (kafta de cordero preparada al carbón).
- Nayye moushakal (surtido de carnes crudas); hummus con cordero y jitomate.
- Kibbeh al carbón; samki traboulsieh (pescado con crema de ajonjolí, arroz y chile al gusto).
- Ousmalieh (fideo con nata, como postre).

Ámsterdam 306. Condesa.  
Tel: 55 5564 9486.

# EL PUNTAL DEL NORTE

ESPAÑOLA

CHEF JON ARROZPIDE

Cómodo, tranquilo y cálido feudo, con agradada terraza y relajado ambiente de adulto contemporáneo. De acuerdo a la **Comunidad MB** (y aunque Pablo San Román ya no esté) aquí se sigue comiendo muy buena cocina española con influencia vasca a cargo del chef Rodrigo Reyes, quien junto con Julián Güenechea le harán sentirse como en casa. Sobresalientes sus arroces. Acertada selección de vinos. Servicio profesional. Pregunte al capitán por los especiales del día y las sugerencias de temporada.

**Ideal para:**

- Comidas o cenas casuales de negocios (entre semana); plan familiar (fines de semana área infantil).
- Eventos privados en corto.
- Catering a domicilio.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Morcilla; aceitunas rellenas de queso.
  - Sopa de ajo.
- Arroz con bogavante; pámpano a la sal.
- Solomillo al cabrales; lechón confitado; chuletón.



Cerrada Palomas 22. Reforma Social.  
Tel: 55 5202 3489/9224 5812.  
Estacionamiento.





# ELLY'S

MEDITERRÁNEA

CHEF ELIZABETH FRASER

8.2



Un *spot* de lo más *hipster* y *cool*, dentro de una casona de pisos estilo Bauhaus, con buena música, cocina abierta y distintos espacios de aire retro (incluido un *wine bar*). La propuesta gastronómica está en manos de la chef neoyorquina Elizabeth Fraser quien presenta un pequeño menú (para algunos miembros del Consejo MB es demasiado limitado) basado en la materia prima local, sustentable y de temporada. Muy buenas opciones en vinos naturales. Servicio jovial.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas de parejas y grupos pequeños de amigos.
- Brunch (sábados).
- Noche de cocteles y vinos.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Anipasto; dip de pescado.
- Tarta de tomate; pulpo.
- Pollo a las brasas.

Hamburgo 310. Juárez.

Tel: 55 8848 4442.

EVITE EL EXCESO  
SSA 213300201A0807



TEQUILA  
*Don Ramón*  
*Platinum*<sup>®</sup>



ESENCIA CRISTALINA

# ELOISE CHIC CUISINE

FRANCESA

CHEF ABEL HERNÁNDEZ

Agradable, pequeño y casual feudo, frecuentado por adultos en plan gourmet. De los lugares al sur de la ciudad a donde se va a la segura para degustar la rica comida francesa del tenaz y profesional Abel Hernández, su chef y propietario, acompañada de una muy buena carta de vinos (tanto nacionales como importados) a precio justo. Siempre que vengo aquí mis platillos imperdibles son la hamburguesa y el pato. Servicio atento y capacitado. Tenga en mente mis recomendaciones.

**Ideal para:**

- Comidas en parejas, amigos y negocios.
- Cenas románticas.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Sopa de cebolla.
- Huevos rotos con trufa rallada; crème brûlée de foie gras.
- Short rib a la bourguignon.

Av. Revolución 1521. San Ángel.

Tel: 55 5550 1692/6364 7822.

*Valet parking.*



# EM

FINE DINING/DE AUTOR

CHEF LUCHO MARTÍNEZ

Propuesta de *casual fine dining*, creativa, ecléctica y vanguardista, de la inspiración del chef Lucho Martínez y que, de acuerdo a varios amigos de la **Comunidad MB**, en los últimos meses se ha superado (siguen sin embargo algunas quejas sobre la prepotencia del servicio, pero ha mejorado). El espacio es sencillo, agradable, bien puesto con terraza y cocina abierta al fondo. Si bien la carta, enfocada al producto, cambia diariamente, la experiencia del menú omakase (aunque cara para muchos) es sobresaliente. Buena selección de vinos a precio alto (pregunte por la opción de descorche).

8.7



**Ideal para:**

- Cenas de adultos contemporáneos gourmet (miércoles a lunes).

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Menú omakase.
- Fideo seco, crema de rancho, quesón y tuétano.
- Tiramisú de mamey.

Tonalá 133. Roma Norte.

Tel: 55 3543 3275.

# ESTORIL

INTERNACIONAL

CHEF MIGUEL CRUZ



Sobrio y amplio feudo, de ambiente totalmente adulto (muy adulto), y en donde la terraza es sin duda el lugar para reservar su mesa. Un clásico de clásicos, con más de cincuenta años en Polanco, atinadamente dirigido por Diane y Guillaume Martin. Aquí se viene a comer buena y fina cocina oaxaqueña e internacional, con una bien pensada carta de vinos para maridar a precio justo y amable servicio. Obligados el perejil frito, el mole y el filete en salsa de pimienta negra; como postre la nieve de hierbabuena.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas casuales de negocios o familiares.
- Ocasiones románticas con sobremesa en terraza.
- Eventos privados especiales.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Escargots; lengua de res a la vinagreta francesa.
- Mole negro con pollo; albóndigas de chicharrón en salsa verde.
- Robalo a la mantequilla blanca; filete bearnaise.

Alejandro Dumas 24. Polanco.

Tel: 55 5280 9828/3414.

# FILIGRANA

MEXICANA CONTEMPORÁNEA

CHEF MARTHA ORTIZ

De ambiente relajado, un bonito, cálido y cómodo lugar en sintonía con la propuesta gastronómica de la chef Martha Chapa quien, a través de una lucida y creativa colección de platillos, refleja arte, sensibilidad e imaginación sorprendiendo siempre con su moderna interpretación de la cocina mexicana. Carta de vinos y cocteles a la altura. Imperdibles sus sabrosos desayunos, rica panadería hecha en casa (todos los días), buen café y aguas frescas. Tenga en mente los especiales de temporada. *Pet friendly*.

**Ideal para:**

- Desayunos de amigas entre semana; brunch dominical.
- Comidas o cenas en plan relajado de parejas.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Quesadilla abierta (quesos, quelites, elote tierno, miel y trufas).
- Pescado zarandeado (adobo de piña, hierbabuena y albahaca).
  - Lengua en pipián verde.
- María y su viaje (emblemático postre).

Veracruz 62. Roma Norte.  
Tel: 55 4398 3137.



# GALANGA THAI HOUSE

ASIÁTICA

CHEF SOMSRI RAKSAMRAN

Sencillo y amigable espacio donde sin duda es de reconocer la visión y tenacidad de Somsri Raksamran, chef y propietaria, para difundir y mantener la calidad y los auténticos sabores de la gastronomía tailandesa (sus curris son un *must*). Coincido con varios amigos de la **Comunidad MB** en que, hoy por hoy, es *la catedral* de este tipo de cocina en la Ciudad de México. Selecta carta de vinos (incluyendo naturales, orgánicos y naranjas), destilados y cocteles. Pregunte por el menú degustación. Buen costo-beneficio.

8.6



### Ideal para:

- Comidas y cenas casuales de familias, parejas o grupos pequeños de amigos.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Dumplings; pad thai de camarón.
- Curry rojo con pato o curry verde con pollo.
- Sticky rice con mango (imperdible como postre).

Monterrey 204. Roma Norte.

Tel: 55 6550 4492.



# GALEA

ITALIANA

CHEF RAFAEL ZAGA

Moderno, fresco y casual *spot*, con muy buena vibra y agradable terraza, en el que el joven pero experimentado chef Rafael Zaga y su talentoso equipo van sumando adeptos entre una clientela contemporánea que ha recibido bastante bien su propuesta italiana con influencias mediterráneas e ingredientes orgánicos mexicanos. La carta es pequeña, con platillos que van mejorando sobre todo las pastas hechas en casa (para algunos miembros de la Comunidad MB las porciones son muy reducidas). Buena coctelería y selección de vinos a precios justos. Lunes cerrado.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas en plan casual de parejas o grupos pequeños de amigos.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Mil hojas de camote con pepita; burrata.
  - Short rib; pesca del día.
- Rigatoni con ragú de mariscos y salchicha picante.

Sinaloa 67. Roma Norte.

Tel: 55 2897 2279.

8.8





# GRUPO IKIGAI

JAPONESA

CHEF IGNACIO CARMONA

8.5



Un grupo que podría definirse como joven y exitoso, cuyo fuerte son sin duda sus restaurantes de cocina japonesa, todos bien puestos y con personalidad propia. Al frente de ellos se encuentra el experimentado Nacho Carmona, quien ha sabido transmitir su conocimiento y talento, lo cual se deja sentir tanto en la propuesta del menú (apostando siempre por la calidad), como en la capacitación del equipo de chefs encargados de la ejecución de sus ya famosos nigiris, sashimis, makis y bowls. Buenas opciones en sake y vinos. Póngase en manos del chef, siempre hay sugerencias especiales.

**Ideal para:**

- Comidas informales de trabajo, parejas y grupos pequeños de amigos.
- Cenas en pareja.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Rollo Ikigai; tiradito de totoaba; trilogía de atún (Ikigai).
- Nigiri de salmón, gyozas de rib eye, sashimi mixto (Miru).
- Almeja hokigai; quijada de hamachi; sashimi de wagyu (Sakai).
- Rollo yorokobi; nigiri de camarón; bol de atún o anguila (Umai).

**Ikigai.**

Monte Líbano 915. Lomas de Chapultepec.  
Tel: 55 7593 9459/1476 2921.

**Miru.**

Ariosto 16. Polanco.  
Tel: 55 5929 5259.

**Sakai.**

Avenida Santa Fe 428 (Downtown Santa Fe).  
Santa Fe.  
Tel: 55 5206 5977.

**Umai.**

Colima 159. Roma Norte.  
Tel: 55 2462 0104.

# GRUTA EHDEN

MEDIO ORIENTE

FAMILIA HARFUCH

Entre el Consejo y la Comunidad MB siempre hay buenos comentarios para este gran clásico al sur de la ciudad (mucho mejor que su sucursal en Polanco), cuya comida libanesa tradicional es una garantía. Amplio espacio, cómodo y limpio que opera desde hace décadas con profesionalismo bajo la constante supervisión de la familia Harfuch. De los lugares que siempre recomiendo para desayunar (obligados los huevos en cazuela). Aquí se debe pedir todo al centro para compartir, acompañando con Arak (aguardiente libanés, tipo anís seco, rebajado con hielo y agua, fresco y digestivo).



8.8

### Ideal para:

- Desayunos (diariamente desde las 8:00 a.m.) o comidas en ambiente familiar.
  - Banquetes (dentro y fuera del restaurante).
- Pedir para llevar; servicio a domicilio.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Berenjena; tripa rellena (de mis platillos favoritos).
- Kepe charola y bola; costilla rellena.
  - Pastel de nata.



Pino 69. Florida.

Tel: 55 5661 1994. *Valet parking.*

Lope de Vega 334. Polanco.

Tel: 55 5545 0755.

# GUADIANA

MEXICANA CONTEMPORÁNEA

CHEFS MÓNICA BETETA  
Y ALEJANDRO MONTES

Estos agradables y bien ambientados feudos (ambos con cómodas y frescas terrazas que se prestan a sobremesa muy a gusto) son todo un referente de tradición por su buena y constante comida mexicana contemporánea a cargo de la chef Mónica Beteta y de su mano derecha el chef Alejandro Montes. El servicio profesional y amable, así como la variada carta de vinos a precio justo complementan la experiencia. De mis platillos imperdibles: queso Guadiana, caldo de frijol Guadiana, tacos de rib eye, pescado Mónica y, como postre, pastel de cajeta. Tenga en mente las especialidades de temporada.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas de amigos, parejas; familias en fin de semana.
- Ocasiones especiales o de negocios.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Queso Guadiana con cáscaras de papa.
  - Caldo de frijol Guadiana.
    - Filete Don Pepe.
    - Pastel de cajeta.

Pedro Luis de Ogazón 102-B. San Ángel.

Tel: 55 5661 0172.

*Valet parking.*

Circuito Novelistas 6. Satélite.

Tel: 55 5572 8663.

*Valet parking.*



# GUZINA OAXACA

MEXICANA TRADICIONAL

CHEF CARLOS GALÁN



8.8



Ya son casi diez años desde que iniciara este proyecto gastronómico (asesorado en un principio por el experimentado Alejandro Ruiz) y que hoy está bajo el liderazgo del talentoso chef Carlos Galán quien, con su personal toque contemporáneo, ofrece un recorrido por los emblemáticos platillos -en su mayoría elaborados al momento- de la tradicional cocina oaxaqueña. Imperdibles sus moles, las salsas preparadas en la mesa y sus desayunos. Buen costo-beneficio. Variada oferta de mezcales. Servicio amable, ocasionalmente distraído.

**Ideal para:**

- Desayunos (diariamente).
- Comidas y cenas de amigos, parejas o familias.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Gasolinazo de chile ancho (coctel con mezcal).
- Ceviche de pescado con xoconostle.
  - Tamales de mole negro.
  - Estofado de lengua.

Av. Masaryk 513. Polanco.  
Tel: 55 5282 1820.

# HAVRE 77

FRANCESA

CHEF EDUARDO GARCÍA  
CHEF EJECUTIVO GERARDO RAMOS

Respaldo por la experiencia y honestidad de Eduardo García, este feudo sigue siendo uno de mis top 10 en la Ciudad de México. Nuevamente mis felicitaciones al chef Gerardo Ramos y a su equipo en cocina y sala por hacer que se coma siempre rico y con la misma calidad. Además, el sitio donde se encuentra y su ambientación lo han vuelto ya un estado de ánimo en esta zona. Los calamares fritos y su famosa hamburguesa son de los platillos que nunca me pierdo. Selecta carta de vinos con buenas opciones por copeo.

Abierto de martes a domingo.

**Ideal para:**

- Comidas de amigos.
- Cenas en pareja.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Escargots.
- Filete de res a la pimienta.
- Pain perdu.

Havre 77. Juárez.  
Tel: 55 5208 1070.



# HOTARU

JAPONESA

GRUPO COSTEÑO

Para varios amigos del Consejo y la Comunidad MB vale toda la pena la experiencia de este contemporáneo y fino concepto japonés nacido en Monterrey (al día de hoy se ha expandido exitosamente con otras locaciones en CDMX, Puebla y Madrid). Aquí manda la calidad y frescura de los ingredientes de sus sabrosos nigiris, sashimis y rollos muy bien ejecutados. El lugar es agradable, cuenta con terraza, pero lo ideal es sentarse en la barra, ponerse en manos del chef y pedir sake para acompañar sus alimentos.



### Ideal para:

- Comidas o cenas en pareja o con amigos en ambiente *cool*.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Ryoshi roll.
- Sashimi de lubina, huachinango y hamachi.
- Temaki de spicy king crab.
- Cheesecake de macadamia; helado de lychee.

Cerrada San Isidro 44. Reforma Social.  
Tel: 55 8022 2325.

# HUGO WINE BAR

COCINA ACTUAL

CHEF MICHAEL CRESPO

8.4



De lo más relajado y casual, con muy buena vibra, este amigable lugar que a muchos recuerda a un bistró parisino sigue siendo sin duda de los *hot spots* más concurridos de la zona. Su principal acierto radica en la carta de vinos (sobre todo naturales con una gran variedad de vinos naranjas) y en el pequeño menú pensado para acompañar, cuyos platillos -en apariencia sencillos- están muy bien logrados por el chef Michael Crespo. Servicio jovial y amable (distráido cuando el sitio está lleno). Lunes cerrado.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas en ambiente bohemio gourmet.
- Sobremesa en agradable terraza.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Gnocchis en jus de pollo; col rostizada en jugo de jitomate.
- Milanesa de cerdo (imperdible).
- Pollo rostizado.

Av. Veracruz 38. Roma Norte.

Tel: 55 9224 6882.

# GOMITAS SALUDABLES SIN AZÚCAR



REDUCE  
TUS TALLAS

REFUERZA  
TUS DEFENSAS



@rewellnessmx

REWELLNESS.COM



# HUNAN

## CHINA

## GRUPO HUNAN

30 años en operación ha cumplido este gran clásico, insignia de Grupo Hunan, y que le guste a quien le guste es *la catedral* de la comida china en esta ciudad (también el más votado de esta guía). Un lugar amplio, cómodo, con doble altura, vegetación interior y fina terraza donde la calidad de la comida, el servicio profesional y la carta de vinos a precio justo son siempre una garantía. Mis felicitaciones a Pepe Cuaik ya que este feudo fue el primero del grupo. Sucursales en San Ángel, Artz y Satélite.

### Ideal para:

- Comidas de negocios.
- Celebrar acontecimientos familiares o con amigos.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Chicken lettuce wraps.
- Pato laqueado.
- Garlic beef.
- Merengue con fresa (imperdible).

Paseo de la Reforma 2210.  
Lomas Virreyes.

Tel: 55 5596 0123/5011. *Valet parking.*

Pedro Luis de Ogazón 102.  
San Ángel.

Tel: 55 5661 6414.

Periférico Sur 3720-PB 02.  
Jardines del Pedregal.

Tel: 55 5929 3392/97.

Circuito Centro Comercial 2251-P1.  
Ciudad Satélite.

Tel: 55 5084 4498/99.



# KIIN THAI-VIET EATERY

ASIÁTICA

CHEF SOMSRI RAKSAMRAN

Miembro de la familia de Galanga Thai House, un *spot* desenfadado, muy casual y *pet friendly* que ha resultado todo un éxito por su concepto de fusión de comida callejera tailandesa y vietnamita (sus platillos le harán regresar), combinada con una gran coctelería y muy buenos vinos a precios accesibles. Pida como entrada para compartir las samosas, los dumplings y los rollos vietnamitas. Servicio amable, ocasionalmente distraído. Lunes cerrado.

8.3



### Ideal para:

- Comidas en plan informal de parejas o amigos.

### Costo promedio por persona:

\$

### MB recomienda:

- Buns de pork belly.
- Pad thai de pollo.
- Pad see ew de camarón (fideos salteados).
- Khao pad pu (arroz frito con jaiba).

Orizaba 219. Roma Norte.

Tel: 55 7095 7421.

# LA BARRA DE FRAN

ESPAÑOLA

CHEF FRAN LÓPEZ ABAD

Mis felicitaciones a Fran López, chef y propietario, por lo que ha logrado en este agradable feudo de Polanco, con barra, comedor, terraza (de lo más solicitada) y surtida tienda gourmet (Ultramarinos de Fran). De los lugares en la zona frecuentados por el adulto contemporáneo que sabe apreciar la buena comida y la buena bebida al estilo español, disfrutando muy a gusto de la sobremesa. No se pierda sus arroces, son un *must*.

**Ideal para:**

- Tomar el aperitivo en la barra.
- Comidas y cenas de parejas y amigos con sobremesa en terraza.
- Pedir para llevar.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Patatas bravas; tortilla española; jamón ibérico.
- Huevos rotos.
- Fideuá de mariscos; arroz negro con chipirones; chuletón añejado.

Emilio Castelar 185. Polanco.

Tel: 55 5280 6650.

8.5



# LA MALLORQUINA

ESPAÑOLA

CHEF CARLOS ARRIETA



Un lugar que continúa siendo garantía de seria, honesta y tradicional comida española, cuyos arroces, el lechón y las sugerencias del día le dejarán satisfecho y con ganas de volver. Para los **Consejeros MB** la ubicación frente al Parque Lincoln es la mejor de todas; mis felicitaciones al chef Carlos pues a pesar de que ha estado creciendo no descuida sus cocinas. Un *must* los arroces preparados a domicilio. Buen vino español a precio justo. Servicio personalizado. Sucursales en San Ángel y Bosques.

### Ideal para:

- Desayunos (Polanco, San Ángel).
- Comidas y cenas casuales de negocios, parejas y familias.
- Tarde de tapas y vinos en agradable terraza cerrada.
- Catering a domicilio.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Huevos rotos del patrón (con foie gras).
  - Arroz negro o con rabo de toro.
  - Huachinango a la donostiarra.

Emilio Castelar 65. Polanco.  
Tel: 55 6306 3416.

Altavista 207. San Ángel.  
Tel: 55 8663 5649.

Paseo de los Tamarindos 90.  
Bosques de las Lomas.  
Tel: 55 1540 9049.

# LA TABERNA DEL LEÓN

MEXICANA CONTEMPORÁNEA

CHEFS MÓNICA PATIÑO  
Y CORENTIN BERTRAND

Por su clase, tradición, servicio y comida este emblemático feudo de Mónica Patiño es uno de mis restaurantes favoritos al sur de la Ciudad de México. Un gran clásico, a punto de cumplir tres décadas de operación, que todo gourmet no debe perder de vista tanto por su agradable atmósfera estilo europeo (reserve su mesa en la terraza, un *must*) y ambiente respetuoso de adultos, como por su fina cocina mexicana con toques franceses y su bien escogida carta de vinos.

8.8



**Ideal para:**

- Comidas y cenas formales en pareja o en familia.
- Ocasiones especiales.
- Eventos en petit comité (pregunte por el salón privado).

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Filete a las cuatro pimientas y foie gras sellado.
- Robalo a los tres chiles sobre papas en camisa al epazote.
- Tarta de chocolate Helena con culis y nieve de frutos del bosque.

Altamirano 46. Tizapán San Ángel.

Tel: 55 5616 2110.

*Valet parking* y estacionamiento.



JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA  
PATA NEGRA  
48 Meses de Curación  
*El Mejor Jamón del Mundo*

Un siglo de Sabor Tradicional  
En la Alta Gastronomía



**ENTREGAS 2-3 días CDMX y CANCUN, 2-5 días resto del país**



[www.fisan.com](http://www.fisan.com)  
[www.finetasteclub.com.mx](http://www.finetasteclub.com.mx)  
@ibericosfisanmexico

INFORMACIÓN Y PEDIDOS  
55 43775610 ; 56  
21610975  
admin@FineTasteClub.com



# LARDO

MEDITERRÁNEA

CHEF ELENA REYGADAS

Perteneciente al grupo comandado por la talentosa Elena Reygadas. Un lugar que para la **Comunidad MB** ya se ha consolidado como gran opción en esta zona tanto por su comida mediterránea (donde el producto local de temporada y el horno de leña son protagonistas), como por su agradable atmósfera de *hipsters* y condeseros *high-end*. Muy buenas opciones de vinos por copeo. Un *must* su panadería artesanal. Servicio amable y eficiente.

**Ideal para:**

- Desayunos de familias y amigos en fines de semana.
- Comidas y cenas en pareja.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Ensalada de farro; crudo de lobina kohlrabi y kumquats.
- Curry verde y verduras rostizadas.
- Pizza de huitlacoche y queso gruyere.
- Plátano manzano al horno; tarta de maracuyá.

Agustín Melgar 6. Condesa.  
Tel: 55 5211 7731.

8.6



# LES MOUSTACHES

FRANCESA

CHEF MIGUEL ÁNGEL SOSA

8.5



Casi no conozco restaurantes donde el dueño se mantenga al frente de su negocio por más de 40 años y donde además siga ofreciendo la misma calidad y profesional servicio. Un lugar fino, varias veces remodelado, pero siempre impecable que para muchos amigos del Consejo y la Comunidad MB es un icono francés en esta ciudad. Muy buena carta de vinos a gran costo-beneficio. Imperdibles sus festivales gastronómicos. Mis felicitaciones al querido Luis Gálvez.

**Ideal para:**

- Comidas formales de negocios, familiares o románticas (música de piano).
- Eventos sociales u ocasiones especiales (salones privados).
  - Banquetes.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Salmón al grill; pollo Kiev.
- Filete Wellington; filete a la pimienta negra.
- Soufflé Grand Marnier.

Río Sena 88 (entre Reforma y Río Lerma).  
Cauhtémoc.

Tel: 55 5533 3390/5525 1265.

*Valet parking* y estacionamiento sin costo.



# LIMOSNEROS

MEXICANA TRADICIONAL

CHEF ATZIN SANTOS



8.3

10 años ha cumplido este casual y relajado *spot* instalado en un inmueble colonial. Aquí el chef Atzin Santos ofrece su moderna interpretación de la cocina mexicana con fuertes raíces prehispánicas y materia prima local orgánica de temporada, incluyendo platillos a base de insectos y que sin duda son un *must*. Pregunte por sus menús degustación (imperdible el de los tacos). Su carta de vinos, destilados, cervezas artesanales y cocteles merece mención especial por su variedad y buen costo-beneficio. Servicio capacitado y cordial.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas casuales de parejas, turistas y pequeños grupos de amigos.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Degustación de tacos.
- Donitas de cachete; mazorca de cuitlacoche.
- Cocopaches, escamoles, salsa de molcajete con chapulines.
- Pato de 21 días.

Allende 3. Centro Histórico.

Tel: 55 5521 5576.

# LOMA LINDA

STEAKHOUSE

GRUPO LOMA LINDA

*Steak house* mexicana que ha sabido expandirse cuidando la calidad de la carne que es su fuerte. Toda una institución con varias unidades (amplias, cómodas, bien puestas); mi consentida es la casa matriz en Las Lomas, donde si se quiere ambiente lo mejor es la terraza, en plan más tranquilo la opción es el comedor. Imperdibles el tocino, el ojo de bife y el clericot. Servicio amable y experimentado.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas casuales de parejas, turistas y pequeños grupos de amigos.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Machitos, empanadas, queso fundido (también de mis favoritos).
- Jugo de carne; lomo, rib eye.
- Crepas de cajeta (obligadas como postre).

Paseo de la Reforma 1105. Lomas de Chapultepec. Tel: 55 5520 0024.

Paseo Interlomas. Huixquilucan. Tel: 55 5290 0149.

Plaza Carso. Ampliación Granada. Tel: 55 5520 8149.

Javier Barros Sierra 495. Santa Fe. Tel: 55 5088 1875.



# LOREA

COCINA ACTUAL

CHEF OSWALDO OLIVA RICO

Varios miembros del Consejo y la Comunidad MB coinciden en que este minimalista, sencillo y agradable lugar ofrece una completa experiencia de *casual fine dining*: desde la creatividad e inspiración que plasma el chef Oliva en cada platillo de su menú degustación con producto de temporada y el atinado maridaje, hasta el jovial pero bien capacitado servicio. Todo un acierto también su nuevo servicio a la carta que, sin sacrificar calidad y originalidad, es una opción más desenfadada para la hora de la comida.

8.6



**Ideal para:**

- Comidas y cenas de parejas y amigos en plan sibarita.

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Sopa de quesadilla de huitlacoche, polvo de tortilla y brotes de cilantro.
- Taco de pesca asada a la brasa, quelites al mojo de ajo y chilmole negro.
- Curado de pesca en salsa verde con coco y alga kombu.
- Crema helada de yogurt, aceite de oliva extra virgen y panal de abeja.



Sinaloa 141. Roma Norte.  
Tel: 55 9130 7786.

# LORETTA CHIC BISTROT

MEDITERRÁNEA

CHEF ABEL HERNÁNDEZ

8.6



Casual y pequeño lugar con ruidosa terraza y ambiente de adulto contemporáneo (aquí me gusta más pedir mi mesa en el área de comedor), cuya sabrosa y fresca cocina mediterránea con twist actual está a cargo del mismo chef de Eloise, Abel Hernández, y de su esposa la también chef Nasheli Martínez. Muy buena selección de vinos por copeo para maridar a precio justo. Amable y conocedor servicio. Siga mis recomendaciones pidiendo al centro para compartir.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas de parejas y amigos.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Dátiles rellenos de sobrasada; burrata con higos, prosciutto y nueces rostizadas.
  - Crostino de confit de cerdo.
- Pulpo a la brasa; arroz meloso con pato.
  - Short rib braseado.

Av. Revolución 1426. Guadalupe Inn.

Tel: 55 9130 1675.

# LOS DANZANTES

MEXICANA TRADICIONAL

CHEF ALEJANDRO PIÑÓN

Muy buena opción en el centro de Coyoacán, donde se respira una agradable vibra bohemia mexicana y que se antoja para comer sabroso con variedad de mezcales. Un clásico ya de esta zona, en operación desde hace 28 años, frecuentado por locales y turistas, en el que mandan la rica comida mexicana actual, las especialidades oaxaqueñas y los festivales gastronómicos de temporada (el de los insectos es un *must*).

**Ideal para:**

- Desayunos familiares (viernes, sábado y domingo).
- Comidas y cenas entre amigos.
- Probar diferentes mezcales en la terraza.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Betabel al horno (vegano); tacos de chamorro.
- Filete de res en chichilo; enchiladas de pato.
  - Empanada de membrillo.
  - King crab natural o preparado.

Plaza Jardín Centenario 12. Coyoacán.  
Tel: 55 4356 7185.



8.4

# MASALA Y MAÍZ

COCINA ACTUAL

CHEFS NORMA LISTMAN  
Y SAQIB KEVAL

En este simpático *spot*, de lo más *cool* y alternativo (frecuentado por mucho extranjero), Norman Listman y Saqib Keval dan vida a un vanguardista proyecto gastronómico-cultural, basado en la sustentabilidad del producto, que conecta a México, India y África. El resultado son originales y bien logrados platillos, con innovadoras combinaciones de sabores, en sintonía con una interesante carta de vinos naturales. Le sugiero pedir al centro para probar un poco de todo. Martes cerrado.



**Ideal para:**

- Almorzar o comer entre amigos en plan casual.
- Brunch (sábado y domingo).

**Costo promedio por persona:**  
\$\$

**MB recomienda:**

- Esquites makai pakka; infladita de maíz.
- Crudo de pesca del día; camarones para pelar.
- Tetela de jaiba suave; pollo crujiente.
- Pastel de moras y jamaica; panacotta de té limón.



Marsella 72. Juárez.  
Tel: 55 1313 8260.

# MÁXIMO

FINE DINING/DE AUTOR

CHEF EDUARDO GARCÍA

Le guste a quien le guste este feudo sigue siendo el número 1 de la Ciudad de México, votado y calificado por el Consejo MB y la Comunidad MB con los puntajes más altos. Un sitio sumamente agradable, con servicio amable y cordial, donde la presencia del chef Eduardo al frente de su cocina y de Gaby, su esposa, siempre es garantía de ricos platillos, preparados con sazón, calidad, pasión e ingrediente nacional de primera. Pregunte al capitán por los especiales del día. Domingo cerrado.

**Ideal para:**

- Comer o cenar en pequeño grupo de amigos o en plan romántico.

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Toast de erizo; cebolla gratinada con queso Comté y trufa (imperdibles).
- Pollo orgánico relleno de hongos y trufa.
- Pan francés con compota de temporada.

Álvaro Obregón 65 bis. Roma Norte.

Tel: 55 5264 4291.



# MERKAVÁ

MEDIO ORIENTE

CHEF DANIEL OVADÍA

8.8



Un amigable y pequeño lugar, consentido de muchos amigos de la **Comunidad MB**, y que en mi opinión sigue valiendo la pena por su bien lograda comida con raíces judías en manos del chef Daniel Ovadía. Su menú ofrece ricas entradas y platillos del Medio Oriente (aquí hay que pedir todo al centro para compartir) con buen costo-beneficio. Carta de vinos fuera de lo común, pero interesante. Un *must* el pan y servicio de té. Servicio amable y jovial (pregunte por las nuevas sugerencias). Lunes cerrado.

**Ideal para:**

- Comidas o cenas de amigos y parejas en plan relax.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Masabacha con berenjena frita; hummus.
  - Matza ball soup.
  - Tzatziki del abuelo; shishbarak (tradicionales raviolos iraquíes).
- Cordero estofado en jugo de granada.

Ámsterdam 53. Condesa.  
Tel: 55 5086 8065.



# MEROMA

COCINA ACTUAL

CHEFS MERCEDES BERNAL  
Y RODNEY CUSIC

Un espacio sumamente agradable, bohemio y chic que se presta para degustar tranquilamente de una cocina de inspiración, con materia prima sustentable, muy bien lograda por Mercedes Bernal y Rodney Cusic, chefs y propietarios. El sitio dispone de área de bar (un *must* para sentarse a comer unos pinchos con su buena selección de vinos) y de un comedor con una pequeña terraza muy *cool*, ideal para una ocasión romántica. Imperdibles sus pastas y el pollo orgánico rostizado al horno. Lunes cerrado.

8.6



**Ideal para:**

- Comidas y cenas en ambiente *trendy* de adulto contemporáneo.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Montadito de almeja.
- Chuletón de cerdo.
- Tarta de leche de cabra.

Colima 150. Roma Norte.  
Tel: 55 5920 2654.





## *Caviar Chef-Grade*

Granja Sustentable certificada por la ONU (CITES)

100% Genética rusa (Caviar Oscietra Ruso y Caviar Siberiano)

Máximo Premio a la Calidad 3 Estrellas de Oro por el reconocido ITQI (Bélgica)

Mundialmente en mas de 500+ hoteles, cruceros y restaurantes, varios estrellas Michelin  
ESTADOS UNIDOS – RUSIA – JAPON – FRANCIA – SINGAPUR – AUSTRALIA — BRASIL -MEXICO  
WALL STREET JOURNAL como uno de los mejores 50 Productos a regalar en Navidad 2018

---

ENTREGAS 2-3 días CDMX y CANCUN, 2-5 días resto del país

[www.polanocaviar.com](http://www.polanocaviar.com)

[www.Finetasteclub.com.mx](http://www.Finetasteclub.com.mx)

@caviarpolancomexico 



INFORMACIÓN Y PEDIDOS  
55 43775610 ; 56 21610975  
[admin@FineTasteClub.com](mailto:admin@FineTasteClub.com)

# MEROTORO

MEXICANA CONTEMPORÁNEA

CHEF JAIR TÉLLEZ

Son más de 10 años de este bohemio restaurante de barrio bajo la dirección de Jair Téllez, consolidado ya en la zona de la Condesa y sus alrededores. Un lugar que ha sabido reinventarse con nuevos platillos pero manteniendo otros clásicos con su acertada, sabrosa y bien ejecutada combinación de cocina del mar y la tierra de acentos mediterráneos. Tenga en mente las especialidades de temporada. Correcta carta de vinos. Servicio atento y profesional.

**Ideal para:**

- Comidas de oficina o amigos.
- Cenas en pareja.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Arroz cremoso con camarón, puré de calabaza y erizo
- Camote ahumado al horno, tahini de pistache, verdolagas y limón encurtido.
  - Risotto de tuétano (de sus clásicos platillos); tártara de res con chapulines.
- Cachete de res braseado, cremoso de elote, acelgas y zanahorias rostizadas.

Ámsterdam 204. Hipódromo Condesa.  
Tel: 55 5564 7799.



# MI COMPA CHAVA

COCINA DE MAR

CHEF SALVADOR OROZCO



Todo un éxito ha resultado este desenfadado, divertido y siempre lleno *spot* (que empezara como *dark kitchen* en tiempos de pandemia y ahora ya con sucursal en Coyoacán). Detrás de ello se encuentra Chava "el gallo" Orozco quien, utilizando frescos productos del mar de irreprochable calidad, logra que aquí se coman sabrosos mariscos estilo Sinaloa con toque oriental y muy buen costo-beneficio. De sus originales platillos consagrados son imperdibles la *señora Torres* (torre de mariscos bañada con una rica salsa), el taco de birria de mantarraya y los camarones zarandeados. Lunes cerrado.

**Ideal para:**

- Comer entre amigos en mood súper campechano.
- Almorzar después de una noche de fiesta.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Ostiones frescos preparados.
  - Aguachiles.
- Almeja gratinada para taquear.

Zacatecas 172. Roma Norte.  
Tel: 55 7838 5054.

# MIDAM

ASIÁTICA

CHEFS ISAC ZAMBRANO  
Y DANIEL LEE

En opinión de varios amigos de la **Comunidad MB**, vale toda la pena la experiencia de este BBQ coreano y donde lo que manda es la rica sazón de sus platillos. El lugar es de estilo minimalista, muy bien puesto y con ambiente empresarial, de amigos y familiar (en fines de semana). Cuenta con parrillas en cada mesa para que el comensal cocine a su gusto la proteína y guarniciones elegidas. Lo ideal es pedir al centro para compartir y acompañar la comida con el tradicional soju (destilado de arroz sabor uva) o con una bebida de aloe. Servicio amigable.

**Ideal para:**

- Comidas de grupos de amigos en plan relax.
- Ir en familia en fin de semana.

**Costo promedio por persona:**  
\$\$

**MB recomienda:**

- Gyozas; sopa kimchi.
- Pollo frito; alitas estilo coreano.
- Arroz frito con verdura, huevo y salsa picante.
- Brisket y costilla de res marinada.

Pedregal 49 PB. Lomas de Chapultepec.  
Tel: 55 5087 6161.



# MIGRANTE

COCINA ACTUAL

CHEF FERNANDO MARTÍNEZ ZAVALA

Agradable y moderno lugar, puesto con fina sencillez, cuidadosos detalles y una cocina abierta impecable donde el chef Fernando Martínez Zavala se exhibe con una creativa y audaz propuesta gastronómica de su inspiración que integra diferentes técnicas y sabores del mundo (sobre todo con materia prima nacional). El resultado son platillos innovadores, equilibrados y con muy buena presentación (en opinión de varios amigos de la **Comunidad MB** en algunos casos las porciones son demasiado pequeñas). Acertada carta de vinos y destilados. Amable servicio.



### Ideal para:

- Parejas y amigos que disfruten de comer bien en ambiente de adulto joven contemporáneo.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Pato al sartén.
- Pesca del día.
- Galleta de alcachofas confitadas.
- Menú degustación con maridaje.

Chiapas 186. Roma Norte.

Tel: 55 5941 5470.

# MOJAMA OYSTER BAR

COCINA DE MAR

CHEFS MOHAMED MAZEH  
Y ALFONSO CORONADO

8.5



Entre muchos amigos del Consejo MB y la Comunidad MB siempre hay buenos comentarios sobre este amplio, cómodo y fresco lugar donde el talentoso Poncho Coronado sigue atendiendo a su fiel clientela, dejándola enteramente satisfecha. La frescura de los ostiones, pescados y mariscos a la vista, justo a la entrada del restaurante, resulta todo un placer. Sí, los precios son altos; pero sin duda están justificados por la excelente calidad que manejan. Muy buena selección de vinos y un servicio eficiente y amable complementan la experiencia.

**Ideal para:**

- Comer o cenar en plan familiar o citas de negocios casuales.
- Sobremesa en terraza (obligada).

**Costo promedio por persona:**  
\$\$\$

**MB recomienda:**

- Tostada de atún con hummus y de jaiba suave con jocoque.
- Camarón gigante; arroz negro con sepia.
  - Baklava con burrata (un *must*).

Av. Insurgentes Sur 2475.  
Tizapán San Ángel.  
Tel: 55 8913 8038.

# MORTON'S

STEAKHOUSE

CHEF LUIS MIGUEL MELENDEZ  
MONTOYA

Un feudo de ambiente serio y refinado que últimamente ha mejorado mucho. La calidad en sus cortes de carne cocinados en su punto, el servicio profesional y la carta de vinos de primera hacen que uno se sienta en una *steak house* americana. Es caro pero vale la pena. Imperdibles el coctel de cangrejo, el New York con papa al horno y el volcán de chocolate. Pregunte por sus salones privados para eventos u ocasiones especiales.

**Ideal para:**

- Comidas o cenas formales de negocios.
- Celebraciones especiales.

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Raviolos de langosta.
- Ensalada de lechuga iceberg.
- Rib eye; porterhouse.

Paseo de las Palmas 405 PB, Torre Óptima.  
Lomas de Chapultepec.  
Tel: 55 5540 7897.





# NICOS

MEXICANA TRADICIONAL

CHEF GERARDO VÁZQUEZ LUGO

Un icono de esta ciudad. Fundado en 1957 por María Elena Lugo Zermeño y que desde entonces hasta ahora bajo la mano de Gerardo Vázquez Lugo (más allá de la merecida fama que le rodea) se ha mantenido fiel a sus inicios: ofrecer auténtica y sabrosa cocina mexicana tradicional, rescatando recetas e ingredientes de antaño pero aportando un toque actual. El lugar es sencillo, sin pretensiones, donde se viene a disfrutar del desayuno o la comida en un ambiente tranquilo, cálido y familiar. Muy buena coctelería y surtida cava a precios justos. Imperdibles sus especialidades de temporada. Sucursal en Querétaro.

9.1



**Ideal para:**

- Desayunos y comidas familiares o de grupos de amigos.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Taco de pork belly.
- Pozolillo verde.
- Salpicón de conejo ahumado.
- Pulpos a la antigua.

Av. Cuitláhuac 3102. Clavería.  
Azcapotzalco.  
Tel: 55 5396 7090.

“ME ACOSTUMBRÉ A SALIR  
GANANDO CON CADA COMPRA”

 BANORTE



Encuentra la **Tarjeta de Crédito Banorte**  
ideal para ti.

Conoce sus beneficios:

- **Descuentos** en tiendas, Meses Sin Intereses y bonificaciones
- **Promociones** en temporadas especiales como Hot Sale y Buen Fin
- **Preventas, descuentos, accesos** a eventos deportivos y de entretenimiento más importantes

Solicita tu Tarjeta de Crédito en  
**banorte.com** y en nuestras sucursales.

**VISA**

Aplican restricciones. Sujeto a aprobación de crédito. Productos emitidos y operados por Banco Mercantil del Norte, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Términos, condiciones, comisiones, requisitos de contratación y beneficios de cada tarjeta en banorte.com

 **BANORTE**  
EL BANCO FUERTE DE MÉXICO

# NOBU

JAPONESA

CHEF NOBUYAKI MATSUHISA

Sofisticado, fino, amplio y cómodo feudo en plaza Arcos Bosques con renovada terraza y en donde, de acuerdo a varios miembros de la **Comunidad MB**, el ambiente, la comida y el profesional servicio van de la mano. Aunque hay quienes opinan que es un sitio caro, la gran calidad de su materia prima, tanto de sus sushis como de sus platillos consagrados, lo justifica plenamente. Un *must* el avocado tuna roll, el pescado con salsa de guajillo y el banana tobanyaky. Sucursal en Polanco. Buena opción para *take out*.

**Ideal para:**

- Comidas formales de negocios.
- Aniversarios o celebraciones especiales.
- Eventos privados.

**Costo promedio por persona:**  
\$\$\$

**MB recomienda:**

- Yellowtail sashimi con jalapeño.
- New style beef.
- Bacalao negro con miso.

Paseo de Tamarindos 90.  
Bosques de las Lomas.  
Tel: 55 9135 0062.  
Estacionamiento dentro de la plaza.

Anatole France 74. Polanco.  
Tel: 55 5280 2945.  
*Valet parking.*



8.6



# OSTERIA DEL BECCO

ITALIANA

CHEF TOBIAS PETZOLD



8.6

Gran restaurante italiano, con clase y fina sencillez pero a la vez casual, que para mi gusto es el mejor de todos los feudos del talentoso Rolly Pavia. Frecuentado por adultos contemporáneos, empresarios y comensales *high end* de Polanco y Las Lomas, es un clásico en su estilo, constante en la calidad y sazón de su cocina, cuyas pastas elaboradas a conciencia y pizzas son sobresalientes. Imperdibles las especialidades con trufa. Extraordinaria carta de vinos italianos.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas en ambiente adulto contemporáneo y formal.
- Sobremesa en agradable y acogedora terraza.

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Mafaldine al tartufo nero.
- Mezze maniche e polpo.
- Pera e mandorle; risso frito.

Goldsmith 103. Polanco.

Tel: 55 5282 1059.

# PARDELA

ESPAÑOLA

CHEF SALVADOR REYES

De lo relativamente nuevo en la zona de Polanquito (abrió hace poco más de un año). Sitio agradable, contemporáneo, sencillo pero fino, donde la materia prima, el pescado y el marisco llegan a ser un deleite. Sin embargo, coincido con varios miembros del Consejo MB y la Comunidad MB en que su gran inconveniente es que el resultado final de los platillos depende totalmente de la presencia de sus chefs estrella. Buena coctelería y carta de vinos a precio justo.

8.6



### Ideal para:

- Comidas y cenas en pareja, amigos.
- Tarde de tapas y vinos en la terraza.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Sardinas en escabeche; croquetas de jamón.
- Pollo crujiente; chipirones en su tinta.
  - Chuletón a la brasa (un *must*).
- Tarta vasca; brownie de chocolate.

Emilio Castelar 44. Polanco.

Tel: 55 9102 2013.



# PARGOT

MEXICANA CONTEMPORÁNEA

CHEF ALEXIS AYALA

Con apenas 30 años el chef Alexis Ayala ha resultado ser todo un talento. Así lo demuestra en este diminuto e informal lugar (que no tardará en expandirse) con sus creaciones mexicanas contemporáneas, finas pero a la vez casuales, con uno que otro toque especial (el único riesgo es que si Alexis no está presente el resultado de los platillos no sea igual). El menú es muy corto, cambia constantemente de acuerdo a la temporalidad del producto (para mi gusto los postres no están a la altura de la comida). Recomiendo pedir al centro para compartir.

**Ideal para:**

- Comer solo en la barra o en pareja.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Inflatita de jaiba.
- Tetelas de cerdo.
  - Risotto.
- Mixiote de fresas.

Chiapas 46. Roma Norte.

Tel: 56 3470 4481.



# PASILLO DE HUMO

MEXICANA TRADICIONAL

CHEF ALAM MÉNDEZ

8.6



Ubicado en el mercado gastronómico Parián Condesa, un *spot* de lo más sencillo e informal que vale la pena si busca sabrosa comida oaxaqueña tradicional con un twist actual, elaborada con ingredientes autoctonos y muy buen costo-beneficio (aunque últimamente entre la **Comunidad MB** hay quejas ocasionales sobre la falta de entusiasmo del servicio). Variedad de mezcales, cervezas y tequilas para acompañar. El chocolate de agua, el manchamanteles y la degustación de moles de las especialidades consagradas que hay que pedir.

**Ideal para:**

- Desayuno (sábados y domingos).
- Comidas en ambiente informal de amigos, parejas y familias.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Tlayudas.
- Molotes istmeños.
- Tamal de chocolate.

Nuevo León 107. Condesa.  
Tel: 55 5211 7263.

# PAXIA

MEXICANA CONTEMPORÁNEA

CHEF DANIEL OVADÍA

Concepto gastronómico de Daniel Ovadía (iniciado hace varios años en San Ángel) que toma un segundo aire en este agradable rooftop del Hotel Umbral. Una probada y bien lograda propuesta de comida mexicana actual, conectada a la tradición y con cierto toque de audacia en sus platillos, que se complementa con una acertada selección de vinos mexicanos, cocteles y originales aguas frescas. Las salsas en molcajete preparadas en la mesa son un *must*. Servicio experimentado y amable. Pregunte por el menú degustación. Lunes cerrado.

**Ideal para:**

- Comidas o cenas casuales de negocios.
- Llevar amigos turistas después de un paseo por el Centro Histórico.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Gordita de maíz negro (pulpo, quesillo, salsa verde molcajeteadada).
- Mole carretero con short rib; lasaña de chicharrón.
- Pescado y maíz (chile atole de huitlacoche, pesca del día en hoja santa).

Venustiano Carranza 69. Centro Histórico.  
Tel: 55 2289 6295/5473 0451.





# PIGEON

COCINA ACTUAL

CHEFS MERCEDES BERNAL  
Y RODNEY CUSIC.

Ubicado en la planta baja del emblemático edificio de Las Brujas, un amigable y tranquilo *spot*, tipo bistró, cuya fresca propuesta de *comfort food* está a cargo de los mismos chefs de Meroma. La pequeña carta, que suele ir cambiando, ofrece sencillos pero ricos platillos de inspiración mediterránea y toques orientales (muy recomendables sus pastas). Pregunte por los especiales del día. Buenas opciones en vinos y cocteles a precio justo. Servicio jovial, ocasionalmente distraído. Lunes cerrado.



**Ideal para:**

- Tomar vino o un aperitivo en la terraza con una tabla de quesos y charcutería.
- Comidas y cenas de amigos y parejas en ambiente bohemio.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Ensalada de hinojo y radicchio.
- Calamares fritos; coliflor rostizada con pesto de avellanas.
- Gnocchi de ricotta; hamburguesa.

Plaza Río de Janeiro 56. Roma Norte.  
Tel: 55 2124 4598.

# PUJOL

FINE DINING/DE AUTOR

CHEF ENRIQUE OLVERA

8.8



Mucha es la polémica que se ha generado alrededor de este fino y muy caro feudo cuya clientela es 90% de turistas. En opinión de varios **consejeros MB** y miembros de la **Comunidad MB**, aquí la experiencia en general está sobrevalorada si se le compara con la gran oferta gastronómica que en estos momentos hay en nuestro país. A pesar de las opiniones encontradas, es innegable que Enrique Olvera es un genio y el chef al frente de la cocina, Jesús Durón, hace una labor muy buena. Para mí su omakase de tacos sigue siendo un *must*.

**Ideal para:**

- Comidas o cenas formales de negocios o parejas con opción a sobremesa.
  - Ocasiones especiales.
- Eventos tipo coctel en la terraza.
  - Servicio de catering.

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Omakase de tacos.
- Menú degustación.
- Mole madre (especialidad de la casa).

Tennyson 133. Polanco.

Tel: 55 5545 4111/5203 6041.

# QUINTONIL

FINE DINING/DE AUTOR

CHEF JORGE VALLEJO

11 años se dicen fácil pero detrás de ellos hay que reconocer la sencillez, honestidad, esfuerzo, inteligencia y tenacidad con que el chef Jorge Vallejo, junto a su experimentado equipo en cocina y sala, han consagrado a este pequeño feudo como uno de los grandes referentes de la gastronomía mexicana. Votado por el Consejo MB y la Comunidad MB entre los 5 mejores restaurantes de esta ciudad, aquí uno viene a disfrutar de una moderna e impecable cocina mexicana, donde mandan la calidad de sus ingredientes nacionales, con platillos originales, bien diseñados y estructurados acompañados de una selecta carta de vinos.

**Ideal para:**

- Comidas formales de negocios.
- Cenas en parejas y grupos de amigos.
  - Celebraciones especiales.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Menú degustación de temporada con maridaje (un *must*).
- Tártara de aguacate con escamoles.
- Cola de res en recado negro; cangrejo en mole verde.
- Pollo rostizado con mole de macadamia; lobina con adobo de chapulines.

Newton 55. Polanco.  
Tel: 55 5280 2680/1660/0254.



9.2

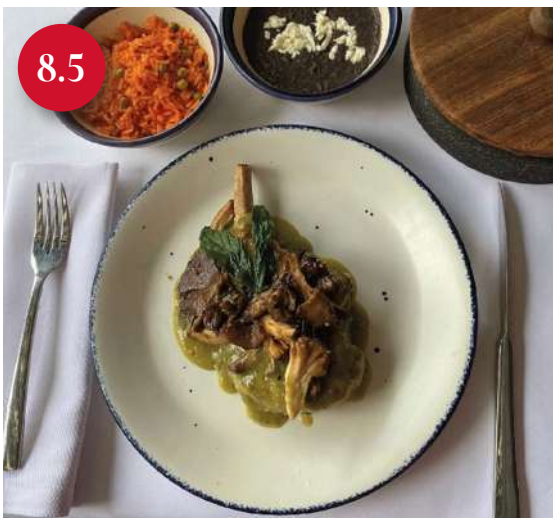


# ROCA

MEXICANA CONTEMPORÁNEA

CHEF ZULEYMA ZEPEDA

De lo que hay que traer en mente en Las Lomas. Un pequeño, tranquilo y agradable sitio con terraza, frecuentado por asiduos a la zona, donde lo sobresaliente son los pescados, mariscos y cortes de carne (aunque en opinión de algunos miembros de la **Comunidad MB** ocasionalmente la sazón de algunos platillos puede ser inconstante). Buenas opciones en vinos y cocteles. Precios acordes a la calidad. Servicio esmerado.



8.5

**Ideal para:**

- Comidas informales de negocios; amigos y familias en plan muy casual.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Tacos de jaiba; taco de fideo seco con pescado.
- Ceviche de chicharrón carnudo.
- Salmón con mole; risotto Roca.

Monte Athos 310. Lomas de Chapultepec.  
Tel: 55 5202 4234.



# ROJO BISTROT

FRANCESA

CHEF DANAI HERRERA

Pequeño *spot* condeseero, acogedor, bohemio, *pet friendly* y con terraza banquetera, que en opinión de varios amigos de la **Comunidad MB** ha renacido y vuelve a darse a conocer por la publicidad de boca en boca. Su conciso menú está enfocado a la tradicional y casera comida francesa, donde son imperdibles la sopa de cebolla y el pato. Carta de vinos a la altura (buenas opciones por copeo). Pregunte por los platillos especiales. Servicio amigable.

**Ideal para:**

- Comidas casuales de amigos, gente que trabaja por la zona
- Cenas en pareja.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Sopa de cebolla.
- Magret de pato; filete de res a la pimienta negra
- Pastel de chocolate.

Ámsterdam 71. Condesa.  
Tel: 55 5211 3705.



# ROKAI

JAPONESA

GRUPO EDO KOBAYASHI

8.7



Para varios amigos de la **Comunidad MB** este lugar (y su homónimo en Santa Fe) sigue siendo, por mucho, la barra más seria de omakase liderada por Edo Kobayashi. En cambio, para otros ya se ha vuelto muy comercial, pues son demasiados los restaurantes de este grupo y, mientras mayor es su crecimiento, resulta más difícil mantener su concepto exclusivo y original. En cualquier caso aquí -lo mismo que en el resto de sus lugares- lo recomendable siempre será ponerse en manos del chef.

**Ideal para:**

- Comidas de gente que trabaja por la zona.
- Degustar cocina izakaya en pareja o con amigos.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Degustación de nigiri de atún.
  - Sashimi de kampachi.
  - Rollo de salmón spicy.

Río Ebro 87. Cuauhtémoc.

Tel: 55 7826 1112/7159 5808.

Antonio Dovalí Jaime 95. Santa Fe.

Tel: 55 5086 3100.

# ROMINA RISTORANTE

ITALIANA

CHEF MARIO MAGAÑA

Siempre supervisado por su propietario, el tenaz y profesional Mario Magaña, este sencillo *spot*, pero romántico y acogedor con agradable terraza (para varios **consejeros MB** le caería bien una remodelación), continua siendo de los consentidos de la **Comunidad MB** cuando se trata de disfrutar de una rica comida italiana -elaborada con una cuidada selección de ingredientes y toque casero-, sabrosas pastas frescas (de las mejores en esta ciudad) y una variada carta de vinos italianos a buenos precios. No hay perder de vista su menú mensual de sugerencias, con producto de temporada y platillos especiales.



### Ideal para:

- Comidas y cenas en tranquilo ambiente de adultos contemporáneos.

### Costo promedio por persona:

\$

### MB recomienda:

- Garganelli con ragú de cordero.
- Cazuela de corazones de alcachofas con salsa de queso Gorgonzola.
- Estofado de short-rib al vino tinto.
  - Panna cotta.

Homero 716. Polanco.

Tel: 55 4432 4432.

# ROSETTA

ITALIANA

CHEF ELENA REYGADAS

Más allá de las críticas dirigidas tanto a Elena Reygadas como a este bohemio y acogedor restaurante, lo cierto es que ambos se merecen respeto por parte de todos. Las cosas como son: nadie paga por aparecer en esta guía, los consejeros que participan en ella son *foodies* profesionales que no necesitan quedar bien con nadie y, aunque es verdad que este feudo ha fallado a veces y que su servicio llega a ser prepotente, no se puede dejar de reconocer que Rosetta siempre figura entre los primeros lugares (por más que en ocasiones presente altibajos en sus platillos).

**Ideal para:**

- Comer o cenar con calma en parejas o grupos de amigos.
- Relajarse y tomar un buen vino en su terraza banquetera.
- Servicio de banquetes.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Tagliolini de epazote con escamoles y chile serrano.
- Tacos de col rizada, pipián de pistache y romeritos.
- Tamal de camote, salsa macha y suero de leche.
- Gelatinas de miel melipona, helado de mantequilla y vainilla.

Colima 166. Roma Norte.  
Tel: 55 5533 7804.





# SAN ÁNGEL INN

MEXICANA TRADICIONAL

CHEF MARIANO VALDEZ



Por donde se mire un gran clásico, en operación desde 1963. Situado en una antigua y bonita hacienda al sur de la ciudad, que vale la pena traer en mente. Fiel a su estilo original ha sabido mantenerse como favorito de comensal adulto formal *high class* (nacional y extranjero) que aprecia sus tradicionales platillos mexicanos y profesional servicio. Su patio es un *must* para tomar la copa (son famosos sus martinis y margaritas) o comer ahí mismo.

**Ideal para:**

- Desayunos y comidas formales de negocios o familiares.
  - Cenas románticas.
  - Eventos privados.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Tostadas de pata; escamoles.
  - Sopa azteca; jaiba suave.
    - Filete paillard.
- Bavaresa con frutos rojos (imperdible como postre).

Diego Rivera 50. San Ángel.

Tel: 55 5616 1402/2222.

# SARTORIA

ITALIANA

CHEF MARCO CARBONI

Para varios amigos de la **Comunidad MB**, la calidad de ingredientes y la buena ejecución en la cocina del chef Marco Carboni han convertido a este pequeño y simpático *spot* en uno de los lugares top de la ciudad para comer frescas y sabrosas pastas, acompañadas de buen vino, a precios razonables. En mi opinión sus platillos ganadores siguen siendo el tagliolini de trufa y el risotto de fonduta. Servicio amable pero distraído.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas de adulto joven y contemporáneo.
- Parejas en plan romántico.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Croqueta de prosciutto.
- Tortelli de ricotta y quelites.
- Pesto papardelle.
- Risotto de espárragos o de mar.

Orizaba 42. Roma Norte.

Tel: 55 7265 3613.



# SÉSAME

ASIÁTICA

CHEF JOSEFINA SANTACRUZ

Mis felicitaciones a Josefina Santacruz quien es constante en este simpático, pequeño y alternativo lugar, consentido de muchos miembros de la **Comunidad MB**. Una original propuesta cuya variedad de platillos recorren distintos y condimentados sabores de la cocina callejera del sudeste asiático con buen costo-beneficio. Lo ideal es pedir varias cosas al centro para compartir y acompañar con alguno de sus originales cocteles. Recomendable reservar. Servicio amigable, pero hay que ser paciente cuando el sitio está lleno.  
Lunes cerrado.

8.5



### Ideal para:

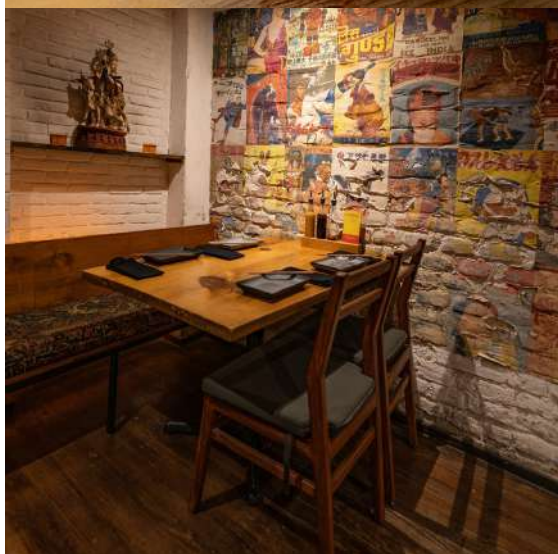
- Comidas entre amigos en ambiente muy casual.
- Drinks en simpática terraza banquetera.

### Costo promedio por persona:

\$

### MB recomienda:

- Calamares fritos con mayonesa spicy.
  - Bun de pato; sopa pho.
  - Alitas de pollo asiáticas.
- Helado de albahaca (imperdible como postre).



Colima 183. Roma Norte.

Tel: 55 5207 7471.

# El que busca encuentra las mejores ofertas



Promociones  
**Banorte**

Descarga la app y comienza a disfrutar de:



**Alerta de promociones**  
de acuerdo a tu  
ubicación



Llega a las  
promociones con  
el **Botón Llévame**



Encuentra  
promociones  
**Cerca de ti**



Conoce los miles  
de **Establecimientos**  
**Afiliados** y su ubicación



Cupones de  
**descuento en USA**



Y si tienes un negocio incrementa el tráfico a tu tienda e impulsa tus ventas. **¡Regístrate, es gratis!**

Conoce más en [www.banorte.com/appromociones](http://www.banorte.com/appromociones)

Aplican restricciones. Todos los productos, servicios y/o beneficios ofrecidos a través de la aplicación de Promociones Banorte son enteramente responsabilidad de cada uno de los proveedores que lo ofrecen. Productos, emitidos y operados por Banco Mercantil de Norte, S.A. Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación en [banorte.com](http://banorte.com)

 **BANORTE**  
EL BANCO FUERTE DE MÉXICO

# SHU

JAPONESA

GRUPO SUNTORY



A pesar de que la decoración no es el fuerte de este lugar, sin duda aquí se prepara el mejor teppanyaki de México. Si prefiere solo algunas entradas y comer sushi, acompañando con sake o cerveza, la zona de bar resulta una opción agradable. En cualquier caso el servicio es profesional y capacitado. Si quiere salir enteramente satisfecho con la experiencia, apéguese a las recomendaciones con los platillos que no se puede perder.

**Ideal para:**

- Comidas de negocios o amigos.
- Grupos de mujeres solas por la noche a tomar la copa (DJ jueves, viernes y sábado).

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Spicy tuna roll con almendra.
- Teppanyaki de foie gras (muy fresco).
- Pescado frito en chile de árbol (un *must*).
  - Helado de tapioca.

Calle 3 N° 55. Santa Fe.

Tel: 55 5292 4834 al 39.

*Valet parking* y estacionamiento.

# SONIA

INTERNACIONAL

CHEF EDGAR DELGADO

Vale mucho la pena visitar este simpático, pequeño y amigable *spot* de la colonia Juárez donde el chef Edgar Delgado logra sabrosos platillos internacionales, de corte contemporáneo y casera sazón, que suelen cambiar por temporada (de reconocer el trabajo del equipo de cocina que sabe dar el toque preciso a la comida cuando el chef no está presente). Excelente costo-beneficio. Acertada oferta de vinos a precios justos. Un *must* los esquites con tasajo, el tamal de frijol negro, los tacos de papada con paté de lobina y, como postre, la pavlova.

**Ideal para:**

- Desayunos (viernes, sábado y domingo, muy recomendables).
- Comidas de gente que trabaja por la zona, grupo pequeños de amigos.
- Cena en parejas (música en vivo miércoles por la noche).

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Huevos benedictinos con salsa holandesa huitlacoche (desayuno).
  - Tacos de papada.
  - Picadita de pulpo.
- Carnitas de guajolote en mole negro y compota de plátano macho.

Oxford 23. Juárez.

Tel: 55 5941 4956.



8.6



# SPECIA

INTERNACIONAL

CHEF HONORIO ZAMBRANO

Aires de antaño se respiran en este sencillo y simple feudo que lleva 30 años sirviendo tradicional comida polaca y donde el pato es el platillo estrella del menú. Un lugar tranquilo, con terraza banquetera (que se llega a olvidar por la cantidad de restaurantes nuevos en esta zona), en el que como aperitivo es imperdible el arenque con crema acompañado de su famoso vodka helado. Para los platos fuertes le sugiero pedir el vino tinto húngaro. Un *must* para el postre es la crepa nalesnik con salsa de blueberry.

8.5



### Ideal para:

- Comidas casuales de trabajo, con amigos o en familia.
- Cena en parejas.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Tacos de pato.
- Sopa de ciruela.
- Tártara de res; chuletas de cordero.
- Strogonoff (un clásico).

Ámsterdam 241. Hipódromo Condesa.  
Tel: 55 5564 9576.

# SUD 777

FINE DINING/DE AUTOR

CHEF EDGAR NÚÑEZ

Cómodo, luminoso e impecable lugar, con agradable lounge, del controversial chef Edgar Núñez. Entre varios **consejeros MB**, así como para algunos miembros de la **Comunidad MB**, su propuesta gastronómica enfocada en los vegetales es toda una experiencia, sin embargo hay otros que opinan que en realidad no vale la pena. Es cuestión de gustos, pero de que Edgar Núñez es un profesional no hay la menor duda. Su menú degustación, que cambia mensualmente, y su amplia y bien seleccionada carta de vinos son un *must*.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas de parejas o amigos en plan gourmet casual.
- Noche de drinks en ambientado lounge.

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Ensalada de jitomates ahumados.
  - Espárragos y queso Cotija.
- Atún aleta azul y hoja santa con mole verde.
- Costilla de res en mole de olla.

Bulevar de la Luz 777. Jardines del Pedregal.

Tel: 55 5568 4777.

*Valet parking* y estacionamiento.

8.4





# SUNTORY

JAPONESA

GRUPO SUNTORY



Por más que sigan abriendo mesas de teppanyaki nadie le gana a estos serios restaurantes, que tras 50 años de presencia en México siguen siendo sinónimo de tradicional cocina japonesa (aunque, de acuerdo a la **Comunidad MB**, a veces la calidad sus cortes puede fallar). Indudablemente grandes clásicos en su estilo donde, como comensal, se agradece la buena capacitación de todos sus chefs y el profesionalismo de su servicio. Selecta carta de whisky y sake japoneses.

**Ideal para:**

- Comidas en ambiente adulto y de familias.
- Reuniones de negocios (salones privados en sucursal Del Valle).
- Banquetes a domicilio.

**Costo promedio por persona:**  
\$\$\$

**MB recomienda:**

- Sashimi de robalo corte fino.
- Batera de anguila.
- Teppanyaki de pescado o rib eye corte fino (para hacer tacos checa, con ajos a la plancha y chiles toreados, un *must*).

Torres Adalid 14. Del Valle.  
Tel: 55 5536 9432 al 37.

Reforma 535. Lomas de Chapultepec.  
Tel: 55 5202 6717.

Paseo Interlomas. Huixquilucan.  
Tel: 55 5290 4420/24.

Artz. Jardines del Pedregal.  
Tel: 55 5929 3264/65.

*Valet parking* y seguridad.

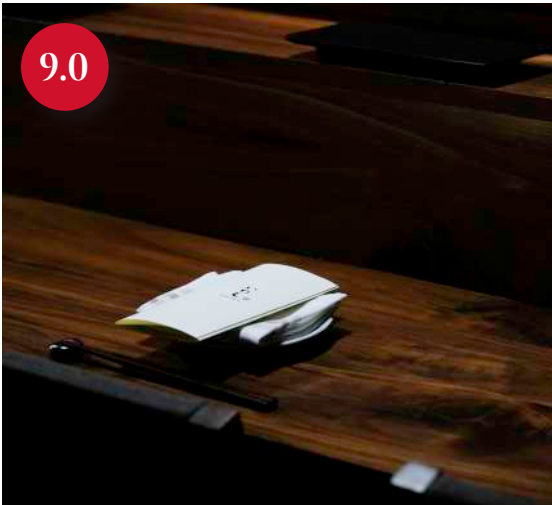
# SUSHI IWASHI

JAPONESA

GRUPO EDO KOBAYASHI

Para la **Comunidad MB** este sitio, liderado por el tenaz y emprendedor Edo Kobayashi, es una garantía para comer buen sushi con ingredientes de gran calidad y siempre frescos que justifican los precios altos. El lugar es pequeño, con una sencilla barra (vaya con tiempo si no quiere esperar, no acepta reservaciones), desde donde se ve al chef preparar con conocimiento y maestría sashimis, nigiris y makis. Para acompañar pida sake o cerveza japonesa. No pierda de vista su espacio en la terminal 2 del AICM, un *must* para comer antes de tomar un vuelo.

9.0



### Ideal para:

- Comidas o cenas en pareja o con un par de amigos (no sobremesa).

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Nigiri de calamar sellado y de almeja.
  - Surtido de sashimi.
- Menú omakase de pescado importado (caro, pero lo vale).

Emilio Castelar 204. Polanco.

Tel: 55 5801 0298.

# TANDOOR

INDIA

CHEF RIAZ AHMAD

Desde 1986 pionero en esta ciudad en servir cocina de la India y Paquistán (aunque a veces hay quienes piensan que no todos los platillos están a la altura). Un lugar sencillo y amigable donde el chef Riaz Ahmad y su familia están pendientes de hacer que sus comensales disfruten de su sabrosa comida, potente y condimentada, con toque casero. Lo recomendable es pedir diferentes cosas al centro para compartir (muy buena opción también para *take out*). Imperdibles el lassi y, como postre, las bolitas de leche y queso en miel con cardamomo. Sucursales en San Ángel y Condesa (Anzures es por mucho superior a las otras ubicaciones).

**Ideal para:**

- Comidas y cenas de familias, parejas o amigos.
- Pedir a domicilio.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Naan con ajo o cebolla; samosas.
- Chicken tikka masala o al curry.
  - Camarones tandoori.
- Chamorro de cordero korma.

Copérnico 156. Nueva Anzures.  
Tel: 55 5203 0045/5545 6863.

Ámsterdam 72. Condesa.  
Tel: 55 5553 9592/5211 7609.

Río San Ángel 86B. Guadalupe Inn.  
Tel: 55 5661 3362.



# TARO

JAPONESA

CHEF ELIBERIO SALAZAR SORIA



Con más de 40 años en operación este discreto lugar, sumamente austero (tipo fonda), pequeño y limpio, supervisado personalmente por su propietaria Kazuko Takeda, es en opinión de la **Comunidad MB** uno de los secretos mejor guardados del sur de la ciudad por los apasionados de la auténtica cocina japonesa tradicional. Excelente costo-beneficio. Muy buena calidad y ejecución en sus frescos y ricos sashimis, nigiris y makis. Reserve, suele estar siempre lleno. Servicio eficiente y amable.

**Ideal para:**

- Degustar, solo o con amigos, de genuina cocina japonesa de casera sazón.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Sashimi mixto.
- Kaisen miso nabe (mariscos, rib eye y verduras en caldo miso).
- Hamaguri batayaki (almeja chocolata a la mantequilla).

Av. Universidad 1861. Oxtopulco. Coyoacán.  
Tel: 55 5661 4083/4202.

# TAVERNA PRIM

MEDITERRÁNEA

CHEFS CHRISTIANNE DOMIT  
Y EMMANUEL PRIETO

Dentro de una casona antigua un espacio muy *cool* y bohemio, de ambientación rústica europea, en manos de Chris Domit y Emme Prieto, chefs y propietarios. De los lugares que saben manejar muy bien la coctelería, la comida (aunque algunos **consejeros MB** opinan que a veces es inconstante) y el amable servicio. Sus entradas al centro para compartir y el coctel pin tonic son un *must*. Buen costo-beneficio. Lunes cerrado.

**Ideal para:**

- Comida de amigos o cena romántica con opción a buena sobremesa.
- Tarde de cocteles en plan *relax*.

**Costo promedio por persona:**

\$

**MB recomienda:**

- Hummus, sardinas fritas con alioli; dátiles rellenos de chorizo.
- Pay rústico de tomates rostizados.
  - Arroz caldoso con mariscos.
  - Festín de puerco.

General Prim 34. Juárez.  
Tel: 55 1945 7664.



# THE PALM

STEAKHOUSE

CHEF JOSÉ LUIS SÁNCHEZ RONQUILLO

Favorita de empresarios y extranjeros, esta *steak house* estilo americana es considerada por muchos amigos de la **Comunidad MB** como la mejor de la Ciudad de México; sin embargo, para otros en ocasiones llega a ser inconsistente. Lo cierto es que más de 25 años lo convierten en un clásico con buenos cortes de carne, ensaladas y postres, excelente carta de vinos y profesional servicio. Le recomiendo pedir mesa en la terraza (si quiere más tranquilidad elija el área de comedor). Brunch dominical.



### Ideal para:

- Comidas o cenas formales de negocios entre semana y familiares en fin de semana con opción a sobremesa en amplia terraza.
- Eventos privados.

### Costo promedio por persona:

\$\$

### MB recomienda:

- Hamburguesa (obligada); cola de langosta.
- Porterhouse; tomahawk.
- New York cheese cake.



Campos Elíseos 218. Polanco.

Tel: 55 5327 7762.

# TRASTEVERE

ITALIANA

GRUPO HUNAN



8.6



Lugar con clase y excelente vibra en una de las mejores terrazas de la zona. Un espacio donde se reúnen ambiente de adulto contemporáneo *upscale*, comida italiana-mediterránea de calidad (deliciosas sus pastas, pizzas y especiales de temporada), servicio profesional y amable, coctelería original y una variada oferta de vinos a precios justos.

**Ideal para:**

- Comidas formales de negocios o familiares en fin de semana.
- Cita romántica; aniversarios o celebraciones especiales.

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Ostiones frescos en su concha.
  - Pizza tartufo.
  - Risotto nero.
- Tagliolini con ricotta y camarones.

Monte Everest 635. Lomas de Chapultepec.  
Tel: 55 1710 8201.

# YOSHIMI

JAPONESA

CHEF MIRIAM MORIYAMA

Gran favorito del Consejo MB y la Comunidad MB, votado entre los primeros lugares de esta guía, y todo un clásico de la Ciudad de México. Un lugar fino, de ambientación zen, al que uno viene a disfrutar tranquilamente de una seria cocina japonesa, elaborada a conciencia por la chef Miriam Moriyama con materia prima de calidad, acompañada de una cuidada selección de sakes y un servicio sumamente profesional y amable. Cada vez que vengo siempre pido el shabu shabu de rib eye (para mí, de los mejores de esta ciudad, si no el mejor).

**Ideal para:**

- Comidas de negocios y ejecutivos de la zona; cenas de parejas (el área del jardín zen resulta muy agradable).
- Ocasiones especiales (discretos salones privados).

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Shabu shabu.
- Láminas de atún sellado con ponzu.
- Sashimi especial; surtido de nigiris.
- Menú omakase.

Campos Elíseos 204. Polanco.

Tel: 55 5083 1234.

*Valet parking.*



9.0



# ZAGALA

ESPAÑOLA

CHEF BITTOR SIERRA

Un restaurante con clase, muy bien decorado (aunque tiene demasiados niveles), de ambiente adulto contemporáneo *high-end* y donde su agradable rooftop es de lo más concurrido, en especial para la sobremesa. Su menú de comida española, muy bien estructurado y balanceado, ofrece generosos platillos con acentos vascos, ideales para compartir (en ocasiones puede haber algo de inconsistencia en algunos platillos).

Buena carta de vinos a precios elevados. Lunes cerrado.

8.5



**Ideal para:**

- Comidas y cenas de negocios, familias, amigos y parejas con opción a buena sobremesa en terraza.

**Costo promedio por persona:**

\$\$

**MB recomienda:**

- Pimientos de Gernika con ibérico; huevos rotos con gulas.
- Patatas Zagala; ensalada de cogollos con anchoas.
  - Txangurro a la donostiarra.
  - Cachete guisado al vino tinto.

Monte Athos 185. Lomas de Chapultepec.  
Tel: 55 5520 8726.

# ZERU

ESPAÑOLA

CHEF ISRAEL ARÉTXIGA

Israel Arétxiga es el responsable de que este cómodo y serio feudo, en un pequeño centro comercial de Las Lomas, se haya convertido en un referente de la cocina vasco-francesa en esta ciudad (su clientela fiel lo extraña cuando viaja a Miami a supervisar su nueva y exitosa sucursal). No se pierda el langostino gigante, el arroz negro y la pesca del día. Muy buena carta de vinos. Obviamente al ser un restaurante fino no es barato, pero lo vale.

**Ideal para:**

- Comidas y cenas familiares, de amigos, parejas o negocios en ambiente 100% adulto.
- Sobremesa en agradable terraza.  
Pedir para llevar.

**Costo promedio por persona:**

\$\$\$

**MB recomienda:**

- Vieira ahumada; pincho de bonito y anchoa.
  - Arroz meloso de mariscos (opción a socarrat).
- Lubina estilo Getaria; langostino gigante.
- Fondant de queso manchego (imperdible como postre).

Monte Everest 635. Lomas de Chapultepec.  
Tel: 55 1857 6565.

8.9



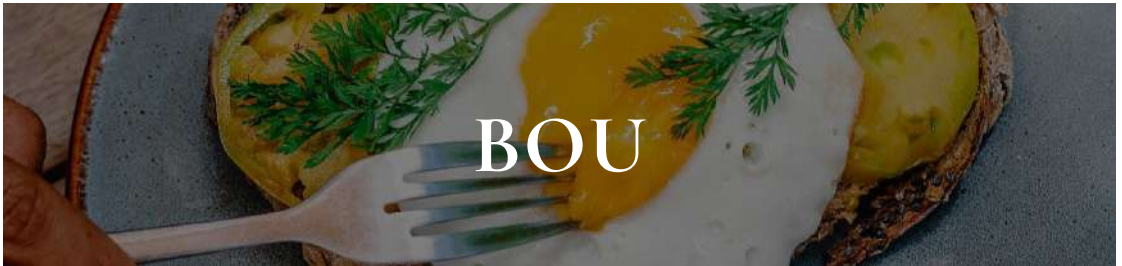


# CATEGORÍAS ESPECIALES

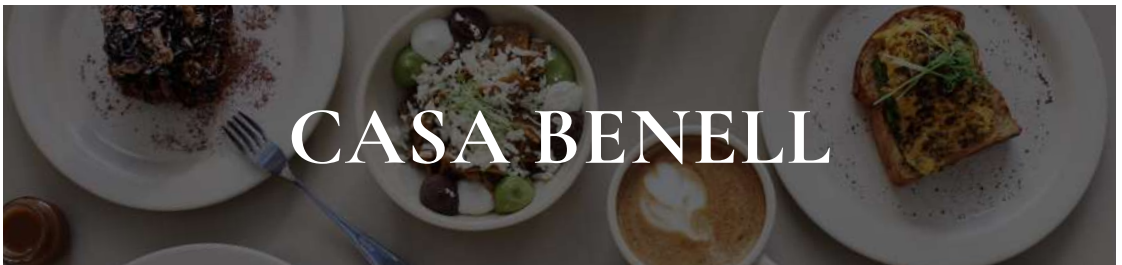
# DESAYUNOS



KLEIN'S



BOU



CASA BENELL



MENDL



LALO!

# MEJOR POSTRE



BAKLAVÁ | AL ANDALUS



FONDANT DE QUESO  
MANCHEGO | ZERU



MERENGUE | HUNAN



MOSTACHÓN DE  
NUTELLA | MOCHOMOS



CHEESECAKE | ALELÍ

# DRINKS AND COCKTAILS



# HOT SPOTS DEL MOMENTO

## FOODIE BLOGGERS

Para esta categoría invitamos a 7 *foodie bloggers* para determinar el mejor *hot spot* del 2023.

@ anadelavegam

@cdmxlife

@comidistas

@madfoodiemx

@michelleonbell

@moodforkfood

@paolanorman



## RESTAURANTES QUE ENTRAN

1985 Antifine Dining  
Alesia Mediterráneo  
Aromi e Saporì  
Balcón del Zócalo  
Bar El Sella  
Cantina El Mirador  
Casa Portuguesa  
Casa Prunes  
Casa Virginia  
Castizo  
Ciena  
Dawat  
El Puntal del Norte  
Elly's  
Guzina Oaxaca  
Hotaru  
Limosneros  
Loretta Chic Bistrot  
Midam  
Morton's  
Pardela  
Pargot  
Paxia  
Pigeon  
Roca  
Rojo Bistrot  
Specia  
Taverna Prim  
Trastevere  
Zagala

## RESTAURANTES QUE SALIERON

Amaya  
Antolina  
Casa D'Amico  
Comedor Jacinta  
Ekilore  
El Parnita  
Enrique  
Gorka  
Guría  
Huset  
Il Becco  
Jin San Shabu Shabu  
Kura Izakaya  
La Docena Oyster Bar & Grill  
Marea Restaurante de Mar  
Niich  
Ometusco  
Páramo  
Pizza Félix  
Puerto Madero  
Rocasal  
Sepia  
Sushi Kyo  
Tori Tori  
Wabi Sushi



# Tarjeta de Crédito Selección Nacional



# NUEVA App MB

## RECOMENDACIONES EN MÁS DE 100 CIUDADES

