

DE CINCO ESTRELLAS

“Amaral se compone de la palabra amor, mi amor a la gastronomía”, asegura la chef Martha Brockmann

– American Airlines a partir de marzo del 2025 iniciará el vuelo desde Dallas Fort Worth a Tampico, Tamaulipas



Por Victoria González Prado

“Amaral se compone de la palabra amor, mi amor a la gastronomía”, asegura la chef **Martha Brockmann**, quien abrió este, “mi segundo bebé”, al interior del hotel Presidente Intercontinental Polanco, inspirado en la cocina mediterránea con toques de la española, francesa, italiana y griega.

La chef comenta que la mixología está elaborada para que cada uno de los numerosos cocteles (que no llevan alcohol y puedes disfrutar sin moderación) “hagan *match*” con los platillos y así puedes encontrar delicias creadas en colaboración con **Cristian Ponce**, director de Operaciones.

Los mocteles llevan distintos

ingredientes combinados como ciruela, chile serrano, jugo de naranja, frutos rojos, limón, licor de chile, piña, sal de tortilla tatamada, chile ancho o los cocteles que llevan alcohol y combinaciones espectaculares en las que mezclan algunos de los ingredientes mencionados con whisky y vino tinto, mezcal, ginebra, tequila o diferentes licores.

También cuenta con una selección de vinos mediterráneos y españoles que complementan la propuesta culinaria, incluyendo opciones por copa y botellas premium.

El concepto de Amaral es realmente innovador. Es sugerente. La decoración invita a disfrutar. Los techos son altos con toques en color dorado que contrastan con verdes enramadas. Destacan candiles *art decó* y pantallas, que al principio parecen fotografías y en un descuido te das cuenta que se mueven. Es arte digital, creado especialmente para el lugar por **Rodolfo Morfín**.

Los espacios son diversos, el restaurante para poco más de 100 personas, la terraza para 68 y el privado para 12 personas

ideal para celebraciones pequeñas. La arquitectura y construcción estuvo a cargo del despacho Sama Arquitectos.

La cubertería en color dorado, vajilla y cristalería, percheros, sillas de terciopelo y sillones de piel, floreros... en realidad todo también diseñado por la chef **Martha Brockmann** para ofrecer una experiencia integral, en la que cada cosa está en su lugar.

“Amaral es “amar con todos los sentidos. Es un viaje gastronómico por los distintos países. Es un concepto 360 con gastronomía y mixología”, asegura la chef **Brockmann**. El menú está diseñado con las cuatro cocinas mediterráneas para realizar ese viaje de sabores explosivos.

Entre los platillos que degustamos: *Amuse Bouche*, brocheta de chorizo ibérico con *mozzarella*, empezamos a abrir el apetito; Croquetas de jamón ibérico elaboradas con salsa bechamel y alioli de limón, ¿qué les puedo decir?, otra fascinante descarga de sensaciones.

Foie gras Amaral, marinado con coñac y oporto, con manzanas infusionadas en anís, con crumble de jengibre, miel maple y pan brioche, espectacular explosión de sabor, ¡me encantó!

Linguine a la Nerano, pasta elaborada en casa. Estaba al dente, con hojuelas de calabaza, aceite de oliva, ajo, mantequilla, pimientos, albahaca, sal y pimienta. ¡Delicioso!

Filete Amaral, añejado durante 72 horas acompañado con pa-

pas *souffle* y ensalada de arúgula con queso parmesano. ¡Sin igual!

Para endulzar el paladar: Mil hojas Amaral, hojaldre invertido, con granage de chocolate blanco, mousse de vainilla de Papantla, puré de durazno y sorbete de maracuyá. Exquisito pero, por favor, ¡compártelo!

En el menú encontrarás otros platillos que seguramente son deliciosos: *Black Cob* Amaral, *Plumish*, Crudo de Huachinango, Tártar de Salmón, Ensalada de langosta, Tacos de pato, Salmón Costa Brava y más. La chef comentó: “todo el concepto es mío, tengo pasión por la cocina y cómo la presentamos y transmitimos. Soy un camaleón”.

Cabe destacar que Amaral y *Lilou* —restaurante hermano— están certificados como “Empresas B” (*Benefit Corporations* o “B Corps”) empresas reconocidas por su compromiso con la sostenibilidad, la responsabilidad social y la transparencia en su funcionamiento, además de cumplir con estándares rigurosos en áreas como el impacto ambiental, la equidad social y la ética empresarial.

Por último se aprovechó la ocasión para presentar a **Borja Ferrero**, nuevo director de Alimentos y Bebidas. Cuenta con una amplia experiencia dirigiendo operaciones en distintos restaurantes en Madrid y ahora en el hotel Presidente Intercontinental Polanco donde pondrá todo su conocimiento y experiencia.

☆☆☆☆ American Airlines amplía su presencia en México con un nuevo servicio que operará todo el año desde el Aeropuerto Internacional de Dallas Fort Worth al Aeropuerto Internacional de Tampico a partir de marzo del 2025.

Tampico es el destino número 29 de la aerolínea en México, y se une al calendario de 815 vuelos semanales al país para el



Delicioso coctel *Amuse Bouche* y croquetas de jamón ibérico.



Foie gras Amaral, *linguine* a la Nerano, filete Amaral y el famoso mil hojas.

verano de 2025. El nuevo servicio a Tampico operará en un avión *Embraer 170* con capacidad para 65 pasajeros.

José María Giraldo, director general de Operaciones para México, Centroamérica y el Caribe de la línea aérea indicó: “como la aerolínea estadounidense más grande en México,

estamos orgullosos de fortalecer nuestro legado de más de 80 años en el país al agregar un nuevo servicio a Tampico. Es un honor para nosotros servir como un conector vital entre México y el mundo al ofrecer una red líder en el sector dentro del país, así como oportunidades de conexión con nuestra red global con vuelos sin escalas a 230 destinos de todo el mundo desde el mayor centro de operaciones de nuestra aerolínea en DFW”.

“El ángel de la fama tiene sus alas hechas de papel... periódico”.

victoriagprado@gmail.com
X: @victoriagprado



Borja Ferrero y la chef Martha Brockmann.



Iniciará vuelo entre Dallas Fort Worth y Tampico, Tamaulipas.