

# DE CINCO ESTRELLAS

¡Sorpresa!: en el restaurante Almara hallamos la cocina Mexi-terránea, fusión de productos mexicanos con recetas del Meiterráneo, creada por Guy Santoro



Por Victoria González Prado

¡Ah, bárbaro! Es la mejor expresión que me vino mentalmente tras saborear guisos “a base de mucho aceite de olivo”, de la cocina denominada Mexi-terránea, empleada en el restaurante Almara, creada por el chef **Guy Santoro**.

Quizá porque nos vio cara de placer, asombro o qué sé yo, ese experto en el arte culinario nos explica que “Nosotros le quitamos algunas letras a ‘almazara’ como antaño los árabes llamaban al molino de piedra con que trituraban las aceitunas para, luego, extraerles el aceite, y de ahí Almara. Es cocina de productos mexicanos, recetas del Mediterráneo, muy poca mantequilla y mucho aceite de olivo”.

**Santoro** nos acompañaba junto con **Rafael González**, ge-

rente general del Hotel Galería Plaza y **Rous Bourbon**, relaciones públicas de Grupo Brisas, y como invitados pequeño grupo al que nos convocaron a elegir entre tres menús de esa cocina, todos ellos para deleitar el paladar. Por cierto, todo el tiempo estuvieron al pendiente de quienes fuimos invitados.

Añade que en junio de hace nueve años fundó el restaurante y “desde el principio nos fue muy bien hasta que llegó la pandemia de Covid, y un año después empezamos a tener buenos números”.

Almara, ubicado en el hotel Galería Plaza Reforma, ofrece experiencia sensorial única mediante esos tres menús, que se degustan en cinco tiempos, con maridaje de vinos nacionales, franceses e italianos.

Esa propuesta fue creada con los platillos “ganadores” del menú, debida a inspiración del chef ejecutivo del restaurante **Luis Rodríguez**, junto con la creatividad de **Guy Santoro**, uno de los grandes referentes de la alta gastronomía internacional.

Antes tengo que contarles que **Luis Rodríguez**, chef ejecutivo del Galería Plaza Reforma, apasionado de la gastronomía,

mía, dice: “Almara promueve prácticas sustentables utilizando ingredientes frescos y de alta calidad, como el aceite de oliva de Baja California, productos de pesca sustentable del océano Pacífico. La mayoría de los proveedores son nacionales y participan en programas de responsabilidad ambiental”.

Por último, el chef **Luis Rodríguez** adelanta que continuará sorprendiendo a sus comensales con creaciones culinarias revolucionarias, según cada estación del año, incluyendo especialidades como el pan de muerto y la tarta de calabaza en noviembre y, el pavo para las celebraciones de fin de año.

En lo personal, soy amante del buen comer. Pruebo todo lo que me pongan o me sugieran y esta vez no fue la excepción. Frente a mí había tres sugerencias diferentes y en verdad, lo más difícil fue decidir cuál probar.

Empiezas a preguntar a tus compañeros si ya decidieron cuál experiencia van a probar y resulta que todos están en las mismas circunstancias. A todos nos gustan las tres y aquí se las digo para que cuando se den una vuelta por Almara sepan de qué se trata.

La primera experiencia: que-



Los chefs **Guy Santoro** y **Luis Rodríguez** con **Rafael González**.

so *Camembert* con finas hierbas, ensalada de arúgula e hinojo, sopa de cebolla gratinada con queso, filete de huachinango, caponata de legumbres y jugo de aceite de oliva extra virgen, filete de res con queso *cotija*, tuétano y papa *dauphine*, y portobello confitado. Para endulzar el paladar *crème brûlée* de vainilla.

¿Qué te parece? Realmente están para chuparse los dedos; ese fue el que decidí pedir. Sin embargo, el menú dos también estaba delicioso aunque no pude probarlo todo.

**Rous** me convidó: “Aquí va el dos: ensalada de lechuga romana con pera, queso *roquefort*, frambuesa y vinagreta de *roquefort*, sopa de fideo seco con espuma de queso Oaxaca, chipotle y aguacate (no encuentro palabras para describir la delicia de

ese fideo); pechuga de pollo estilo Tajín, verduras mixtas, frutos secos con salsa de pollo; lechón lechal confitado (tan suave que se deshacía en la boca, y de sabor exquisito), con frutos secos, pera al vino tinto, aligot de papa y apio confitado. El postre: barra de pistache, marcarpone, salsa de maracuyá, miel de limón y sorbete de mango. Este pidió el chef **Guy Santoro**.

De lo que no nos dimos cuenta fue que el menú tres era especial para vegetarianos, y les cuento que estaba tan exquisito como los dos anteriores. Lo pidió **Rafael González**: ensalada griega con jitomate hidropónico, queso *feta* y aceituna kalamata; crema de elote con pan de maíz, huitlacoche, elote y chile poblano, pimientos rellenos con vegetales a la provenzal y salsa pomodoro; cacerola de hongos con aceite de trufa y perejil. Para concluir selección de sorbetes (mango, limón, frambuesa o vainilla). Debo confesar que ya no pude probar todos los platillos de los tres menús, que, todos son dignos de paladear; pero la verdad es que con cualquiera de las tres experiencias quedas satisfecho.

Yo anduve probando de aquí y de allá, por lo que puedo decirles que cualquiera es altamente recomendable. ¡Ah!, me olvidaba: nos dieron también tarta de calabaza (agasajo para el paladar), aunque yo probé “poquito”, pues ya había comido la *crème brûlée*, que es de mis postres favoritos.

Es importante mencionar que Almara es parte de *La Liste*, la mejor selección de restaurantes del mundo, ha sido galardonado por los *Traveler's Choice*

*Awards* dadas las calificaciones de sus visitantes. Además allí se creó la fusión de sabores de la cocina tradicional mexicana y mediterránea, proporcionando a sus comensales experiencia inolvidable en ambiente cálido y elegante, donde “la comida es más que un plato, es una historia”.

La fusión de la cocina mexicana y mediterránea permite aplicar diversas técnicas culinarias como espumas, infusiones, geles y deshidratación de frutas y verduras, con lo cual brinda experiencia gastronómica innovadora y rica en texturas y sabores.

Al respecto, **Luis Rodríguez** comentó: “nuestra prioridad es ofrecer una experiencia culinaria de alta gama, respetando al máximo el medio ambiente y los procesos naturales de producción”. Y es que **Luis** tiene destacada trayectoria en prestigiosos hoteles y restaurantes de México. Ha sido galardonado en concursos como el Culinario Azteca Abastur, el *Trophée Passion* en París y el *Catering Cup*, en México.

¿Quién no conoce a **Guy Santoro**, chef corporativo de Grupo Brisas y maestro cocinero de Francia? Su enfoque está en enaltecer los sabores de la cocina utilizando las mejores técnicas para transformar los ingredientes en delicias culinarias. “Cocinar es un arte que busca alagar el paladar y despertar los sentidos”, asegura

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

victoriagprado@gmail.com  
X: @victoriagprado



Muestra de algunas de las delicias Mexi-terráneas.



No te lo pierdas y saborea cada bocado.