



# D.F.

en cuatro tiempos

## MEXICO CITY

in Four Courses



La caótica y querida capital mexicana nos seduce con sus sabores. Detrás de cada "México lindo y querido" que se canta, hay amor al maíz de por medio.

The bustling and beloved Mexican capital offers an endless array of seductive flavors. Underneath the adoring hymns sung to the country lies a deep love of maíz.

TEXTO \_TEXT\_ MARCK GUTT & ALAN AMPER | FOTOS \_PHOTOS\_ MARCK GUTT

**E**n los últimos miles de años, mucho ha cambiado en la Ciudad de México. Afortunadamente, la presencia del maíz en nuestra cocina no. Nada es sinónimo de México como una tortilla recién hecha con un poco de salsa. Woks van y vienen, los cafés de la sirena se multiplican y los emulsificantes se abren paso en creaciones moleculares... pero el maíz sigue siendo el rey. Ya sea en el Centro Histórico, en las avenidas cosmopolitas de Polanco o en los aires pueblerinos de Coyoacán, aquí nadie escapa a este ingrediente que está, literalmente, hasta en la sopa.

**Primer tiempo: Elote asado para abrir el apetito**

Iniciamos nuestro viaje en el mercado. De todas las opciones disponibles, y vaya que son muchas, elegimos San Juan, uno no muy grande, en el Centro de la ciudad, donde el colorido de las frutas y vegetales lucha con la sobriedad del inmueble. No tiene esa buena pinta que comparten el Mercado Central de Santiago de Chile, el Public Market de Granville Island en Vancouver o la Boquería en Barcelona. Eso sí, sabe de lo que adolece y lo compensa con su ambiente folclórico, la calidez de sus vendedores y la selección más exigente de productos gourmet. Al son de “llévelo, llévelo”, “pásele güerito” y “qué le damos marchanta”, nos perdemos por sus pasillos que presumen tapas con la mejor selección de quesos importados y café de todo el mundo. No es fácil, con un sinfín de ingredientes tentadores, abrirse paso hasta llegar a la sección de los vegetales sin probar bocado en cada pasillo.

Luego de husmear entre especias, productos orientales y una docena de variedades de chiles secos, encontramos lo que buscamos: elotes crudos. En esos granos se originan los platos más tradicionales del país, las reinterpretaciones de los grandes chefs mexicanos y hasta los placeres más simples, como el que nos espera afuera del mercado. Para fortuna de hambres inquietas, el Centro lo tapizan varios puestos callejeros que venden elotes. Los hay hervidos y asados, servidos en un palo de madera o desgranados, a los que conocemos como esquites. De una u otra forma, ambos se acompañan con mayonesa, limón, queso fresco rallado y una pregunta que no puede faltar en el breviario de frases populares mexicanas: “¿quiere chile en polvo del que pica o del que no pica?”. Dicen unos amigos que han estado de visita que la segunda opción no existe.



1. Carlo Meléndez y Marco Fulcheri, los chefs con el toque mágico de *Limosneros*. / Carlo Meléndez and Marco Fulcheri, the chefs that give *Limosneros* its magic touch.  
 2. Para probar en *Limosneros*: tamal crocante de acociles (crustáceos). Recommended at *Limosneros*: the crispy crayfish tamale.  
 3. Exterior del mercado de San Juan, en pleno centro de la ciudad. An exterior view of the Mercado de San Juan in the heart of the downtown.

**O**ver the past few thousand years, much has changed in Mexico City. Fortunately, the presence of *maíz* in our cuisine has not. Nothing says Mexico like a freshly made corn tortilla with a bit of salsa. Woks may come and go, Starbucks multiply and multiply, and emulsifiers open the door for molecular creations, but corn will always be king. In the old quarter, along the cosmopolitan avenues of Polanco or in the charming small-town atmosphere of Coyoacán, no one can escape this omnipresent ingredient.

**First Course: Grilled Corn on the Cob**

We begin our journey at the market. Of all the available options – and there certainly are plenty – we pick San Juan, a market of average size in the downtown area, where the colors of the fruits and vegetables contrast with the sobriety of the buildings. The Mercado de San Juan doesn't have the turned-out appearance of Santiago's Mercado Central, Vancouver's Granville Island Public Market or Barcelona's Boquería, but it makes up for superficial flaws with a folksy atmosphere, the warmth of its vendors and the fine selection of gourmet products. To the encouraging sounds of the merchants, we lose ourselves in its aisles, where we sample the finest array of



Galerías de arte, hoteles chic y uno que otro museo, le han dado una nueva “vibra” al Centro.

Art galleries, chic hotels and an endless parade of museums have given the downtown area a new vibe.

### Segundo tiempo: Ensalada de seis maíces renovada

Con un elote tenemos suficiente para aguantar un rato hasta la hora de la comida –los mexicanos pecamos de almorzar tarde, como a eso de las tres–, así que pasamos las siguientes horas deambulando por el Centro. Hasta hace unos años esa actividad era, si no impensable, algo que se pensaba dos veces. Ya no. La última década le ha sentado a este barrio de maravilla y si bien el Palacio de Bellas Artes, la plancha del Zócalo y los museos de los alrededores nunca dejaron de ser atractivos muy frecuentados, ahora es el primer cuadro del barrio completito el que está en boca de todos. Una restauración suntuosa junto con la apertura de galerías de arte, hoteles chic y uno que otro museo, han dotado de una nueva vibra al Centro. En él ahora conviven, además de los tradicionales organilleros, boleadores de zapatos y danzantes con penachos aztecas, niños *nice*, turistas curiosos y desinhibidos, hipsters en bicicleta y empresarios que se escapan para descubrir alguna de las nuevas propuestas gastronómicas.

No tenemos mucho tiempo, así que después de una vuelta por la Alameda y una parada exprés en la tienda del Museo Mexicano del Diseño, el lugar ideal para comprar versiones caricaturizadas de El Santo y Cantinflas en camisetas, carteras y stickers, es hora de comer. El restaurante se llama *Limosneros* y es de los mismos dueños del *Café de Tacuba*, no la banda, sino el local que le dio nombre y que le lleva poco más de 70 años de historia. Si la comida está igual que el diseño de interiores lo habremos hecho bien. En una antigua casona en la calle de Allende se combinan, sin pelear protagonismos, elementos tradicionales mexicanos con un *twist* contemporáneo. No es una

imported cheeses and coffee from around the world. With an infinite variety of tempting choices, it can be challenging to make your way to the vegetable section without stopping to snack in every aisle.

After sniffing around the spices, Asian ingredients and a dozen kinds of dried chili pepper, we find what we’ve been looking for: fresh ears of corn called *elote*, the essential ingredient for some of Mexico’s most traditional dishes, reinterpretations by the country’s greatest chefs and even the simplest pleasures that await us outside the market. To the good fortune of our growing appetites, the downtown area is full of street stands selling corn on the cob. They offer it boiled and grilled, served on a wooden stick or cut off the cob as *esquites*. Whatever variety you choose comes with mayonnaise, lemon, crumbles of fresh cheese and a question that has earned a place in the pantheon of popular Mexican phrases: “Do you want your powdered chili spicy or not?” Some friends who have visited say that the second option is really no option at all.

### Second Course: Six-corn Salad

The corn on the cob will tide us over until our next meal – locals tend to have late lunches, generally around three in the afternoon – so we spend the next few hours exploring downtown. Until a few years ago, this activity was, if not unthinkable, then something that would at least give you pause. No longer. The last decade has seen this magnificent area settle down, and while the Palacio de Bellas Artes, the flat expanse of the Zócalo and the surrounding museums never stopped being prime attractions, it’s now the first block of a neighborhood renovation that has everyone talking. A lovely restoration effort coupled with the opening of art galleries, chic hotels and one museum after another have given the downtown area a new feel. Today, in addition to the traditional organ grinders, shoeshine boys and dancers decked out in Aztec plumes, the downtown is full of well-heeled youth, curious and uninhibited tourists, hipsters on bikes and business people taking a break at one of the new restaurants.

After a stroll down the Alameda and a quick stop at the gift shop of the Museo Mexicano del Diseño (the perfect place to buy caricatures of El Santo and Cantinflas on T-shirts, bags and stickers), it’s finally time to eat. The restaurant *Limosneros* is owned by the same people behind *Café de Tacuba* – not the band, but the eatery that has been around for more than seven decades and from which the group took its name. If the food is up to the standard set by the interior design, then we’ll have chosen wisely. In an old manor house on Calle de Allende, traditional Mexican elements are deftly given



1 3



2

1 & 3. Restaurante *Limosneros*. A la derecha, su ensalada de seis maíces. *Limosneros* restaurant. On the right, its famous six-corn salad.  
2. Desde una estatua viviente en el Centro Histórico, el arte se expresa en distintas formas. Art in the old quarter takes many forms, like this living statue.



Arte en las cocinas y en las calles del D.F., excusa para sumergirse en la capital mexicana.  
Art in the kitchens and on the streets of Mexico City, perfect for immersing yourself in the Mexican capital.



1



2

casualidad, el diseño refleja también la idea de los chefs Marcos Fulcheri y Carlo Meléndez, quienes justamente rescatan los sabores de toda la vida de la cocina mexicana y los enaltecen con su toque personal. Comemos sopa de tortilla, tamal de acociles y una ensalada de seis maíces. Nos cuesta trabajo escoger un favorito entre los últimos dos, pero finalmente el voto de confianza es para la ensalada, preparada con arúgula y elote baby sobre una cama de queso doble crema y polvo de palomitas con granos de, sí, seis maíces. Podríamos pasar el resto de la tarde tomando mezcal ahí mismo y aplaudiendo a los chefs por el montaje de sus platos, pero todavía quedan horas de día, y al Centro cosas que verle le sobran.



3

### Tercer tiempo: El mejor taco de México

Elegir un taco no es cualquier cosa. Y eso nos lleva a Polanco, un barrio que muchos chilangos, como se nos dice a los capitalinos, tachan de snob y poco representativo de la ciudad. Sea como sea, el lugar no deja de ser uno de los más frecuentados por viajeros de negocios e incluso visitas que buscan ver otra cara de la ciudad: un México moderno, cosmopolita y repleto de boutiques exclusivas, construcciones con aires de vanguardia y restaurantes de todo tipo.

Pero volvamos al mejor taco. Para no errar en la tarea nos fuimos a la segura: el puesto número 17 en la lista San Pellegrino de los mejores restaurantes del mundo. Admitimos que exageramos un poco –no hace falta un restaurante al que hay que llegar con reserva para comer un buen taco–, pero no nos arrepentimos en absoluto de la visita a *Pujol*, de Enrique Olvera. El restaurante tiene casi tanta gente trabajando en la cocina como comensales. ¿El resultado? Servicio perfecto, presentación impecable y, sorpresa, comida exquisita sin necesidad

1. Uno de los clásicos portones de Coyoacán, barrio famoso por una de sus ilustres habitantes, Frida Kahlo.

Classic doors in Coyoacán, the neighborhood where Frida Kahlo once lived.

2. Los organilleros del Centro son parte del paisaje local.

Organ grinders are part of the downtown scenery.

3. Una buena idea es probar los tacos de chapulines –grillos fritos– en *Los Danzantes* de Coyoacán.

Try the fried cricket tacos at *Los Danzantes* in Coyoacán.

a contemporary twist. It's no accident, as the design reflects the concept created by chefs Marcos Fulcheri and Carlo Meléndez, who have dedicated themselves to preserving traditional Mexican flavors while giving them a personal touch.

We dine on tortilla soup, *tamal de acociles* (crayfish tamales) and six-corn salad. It's hard to pick a favorite, but the vote ultimately goes to the salad, made with arugula and baby corn over a bed of double-cream cheese and a dusting of popcorn made from – that's right – six different kinds of corn. We could spend the rest of the afternoon here drinking *mezcal* and toasting the chefs for their skillful dishes, but there are still several hours left in the day and plenty of things to see downtown.

### Third Course: The Best Tacos in Town

Picking the best taco is a tricky task. To this end, we head to Polanco, a neighborhood that many *chilangos* (as the locals are called) decry as snobby and unrepresentative of the city. Whether that's true or not, it's also one of the areas most frequented by business travelers and visitors seeking out another side of the city, a modern and cosmopolitan Mexico packed with exclusive boutiques, avant-garde buildings and restaurants of all kinds.

But back to the best taco. Confident of successfully completing our task, we head to the 17th-best restaurant in the world, according to the San Pellegrino rankings. Okay, okay, we're exaggerating a bit with this choice – you don't need to visit a restaurant that takes reservations to find a good taco – but it's hard to go wrong with a trip to Enrique Olvera's *Pujol*. This place has almost as many people working the kitchen as there are diners. The result? Flawless service, impeccable presentation and – surprise, surprise – delicious cuisine that doesn't have to try too hard to be spectacular. Here, we found



de encontrarle el gusto “a fuerza” a sabores ultra complejos. Con esas reglas, encontramos el mejor taco en su categoría: es de barbacoa con espuma de aguacate y se sirve en tortilla hecha de maíz, cilantro y chile poblano. Para hacerle compañía: mole madre, una especie de salsa espesa a base de chile, especias y chocolate, y elote baby con mayonesa de café y sal de hormiga chicatana humeado.

**Cuarto tiempo: Trago de majarete**

Terminamos el recorrido en Coyoacán, el lugar donde alguna vez vivió Frida Kahlo y cuya casa está abierta al público como museo. Este barrio, al sur de la ciudad, es como un pueblo que se presentó inmune a los rascacielos y supervías que poco a poco acabaron con los empedrados, casonas coloniales y plazuelas, dando paso a las ideas de “progreso”. A Coyoacán le sentó bien marcar su distancia y, paradójicamente, hoy es uno de los barrios más progresistas de la ciudad.

Después de pasear por el mercado de artesanías y tomar un café en el tradicional *El Jarocho*, estamos listos para cenar algo. No hay que ir más lejos de la plaza central para encontrar buenos restaurantes, la mayoría de cocina mexicana. En *Los Danzantes* la terraza está llena y ésta es una buena señal, así que pedimos una mesa y nos sentamos con la firme intención de cerrar con broche de oro la travesía del maíz. Compartimos unos tacos de chapulines, una especie de grillos fritos, típicos del estado de Oaxaca, que se sirven con guacamole y queso, y un fondue de huitlacoche, el hongo del maíz que en México es considerado una especie de delicia gourmet. Creíamos que con esa dupla terminaríamos nuestra hazaña... y entonces apareció el majarete. En el sur del país, así es como se le llama a un postre que lleva coco, azúcar y harina de maíz, pero en *Los Danzantes* nos sorprendieron con un trago que lo deconstruye. Granos y hoja de elote macerados, crema de coco, leche evaporada y una onza de mezcal: perfecto para brindar con un ¡que viva México! in

the best taco in its class, featuring barbecued beef with avocado foam, served on a tortilla made with corn, cilantro and Puebla chili pepper. Top off this fabulous creation with *mole madre*, a thick sauce made with chili pepper, spices and chocolate, and baby corn with coffee mayonnaise and smoked *chicatana* ant salt.

**Fourth Course: A Majarete Cocktail**

We wind down our tour in Coyoacán, where the former home of Frida Kahlo is open to the public as a museum. This neighborhood in the southern part of the city seems like a town immune to the skyscrapers, superhighways and other notions of “progress” that have gradually overtaken the cobblestone streets, colonial manor houses and small squares of the rest of Mexico City. Coyoacán has been well served by keeping its distance and is now, paradoxically, one of the most progressive neighborhoods in the city.

After visiting the folk-art market and enjoying a coffee at the traditional favorite *El Jarocho*, we’re ready for dinner. You don’t have to venture farther than the central plaza to find a quality restaurant, most serving local fare. At *Los Danzantes*, the terrace is full (a good sign), so we take a table with the firm intention of closing out this corn odyssey on a high note. We share some *tacos de chapulines*, a sort of fried cricket common to the state of Oaxaca, served with guacamole and cheese, and a fondue with *huitlacoche*, a corn fungus considered a gourmet delicacy in Mexico.

We thought that duo would mark the end of our adventure, but then the *majarete* appeared. In the southern part of the country, the term is used to describe a dessert made with coconut, sugar and cornmeal, but at *Los Danzantes*, we were surprised to see it reinvented as a cocktail. Ground corn and cornhusk, coconut cream, evaporated milk and an ounce of *mezcal*: the perfect mix for a hearty toast of “Viva México!” in

# México D.F. / Mexico City

**VUELOS LAN**  
LAN FLIGHTS

Vuelos diarios a México D.F. desde Santiago de Chile y Lima. Daily flights to Mexico City from Santiago (Chile) and Lima.

**VUELOS TAM**  
TAM FLIGHTS

Vuelos todos los días de la semana a México D.F. desde São Paulo. Daily flights to Mexico City from São Paulo.

Para más información revise [lan.com](http://lan.com)  
For more information, visit [lan.com](http://lan.com)

**Hoteles**  
*Lodging*

**\$\$\$ DOWNTOWN BEDS HOSTEL**  
Isabel La Católica 30, Centro  
[www.downtownmexico.com](http://www.downtownmexico.com)

**\$\$\$ LAS SUITES**  
Campos Eliseos 470, Polanco  
[www.hotelsuitesmexicodf.com](http://www.hotelsuitesmexicodf.com)

**Restaurantes**  
*Dining*

**MERCADO DE SAN JUAN**  
Ernesto Pugibet 21, Centro

**LIMOSNEROS**  
Allende 3, Centro  
[www.limosneros.com.mx](http://www.limosneros.com.mx)

**CAFÉ DE TACUBA**  
Tacuba 28, Centro  
[www.cafedetacuba.com.mx](http://www.cafedetacuba.com.mx)

**PUJOL**  
Francisco Petrarca 254, Polanco  
[www.pujol.com.mx](http://www.pujol.com.mx)

**CAFÉ EL JAROCHO**  
Avenida México 25, Coyoacán  
[www.cafeeljarocho.com.mx](http://www.cafeeljarocho.com.mx)

**LOS DANZANTES**  
Plaza Jardín Centenario 12, Coyoacán  
[www.losdanzantes.com](http://www.losdanzantes.com)

**Atractivos**  
*Attractions*

**MUSEO MEXICANO DEL DISEÑO**  
[www.mumedi.org](http://www.mumedi.org)

**PALACIO DE BELLAS ARTES**  
[www.palacio.bellasartes.gob.mx](http://www.palacio.bellasartes.gob.mx)

**CASA AZUL, MUSEO FRIDA KAHLO**  
[www.museofridakahlo.org.mx](http://www.museofridakahlo.org.mx)



DISPONIBLE EN / AVAILABLE AT  
[www.in-lan.com](http://www.in-lan.com)