



HOMBRE VS HAMBURGUESA

Luego de haber empezado el año a dieta y con sudorosas horas de gimnasio, tu cavernícola interno exige saciedad. Si vas a romper desde ya tus propósitos de Año Nuevo, que sea con una de las mejores hamburguesas *gourmet* de México. Comienza la cacería.

POR | ALAN AMPER FOTOS | MARCK GUTT

BUTCHER & SONS

Aquí la lucha entre el hombre y la hamburguesa se vuelve personal. Que no te engañe el aspecto inocente de la Morrison, una seductora pieza de cordero con cebolla morada, jitomate y pepino, acompañada por un aderezo de yogurt. El viaje es alucinante: la delicada combinación de carne y aderezo transporta al paladar hasta el mediterráneo; la salsa potencia el sabor del jugoso y tierno cordero. Destaca la gran variedad de hamburguesas que el restaurante ofrece; incluso se pueden crear combinaciones propias con ingredientes *gourmet* como alga marina, *foie gras*, jamón serrano, provolone ahumado o aderezo de mango. Virgilio 8, Polanco, DF, 5280 4247, butcherandsons.com



Una buena hamburguesa despierta el primitivo instinto de comer con las manos -lo cual no quiere decir que una hamburguesa no puede ser elegante-. Para muestra, las de **Butcher & Sons** (Página opuesta, arriba y junto a estas líneas) y las de **The Palm** (Abajo y derecha).



THE PALM

La cacería en uno de los restaurantes cuyas carnes han despertado el apetito de toda la ciudad comienza con una gigantesca Bozzi Prime Steak Burger: 400 gramos de carne, queso gouda, salsa ahumada *barbecue* y crujientes cebollas caramelizadas en pan *brioche* tostado, todo acompañado por artesanales papas a la francesa. Retadora e intimidante, pero atractiva. La primera mordida envuelve al paladar y lo convierte todo en un concierto que cumple con la descripción. Un absoluto deleite. Para los de gusto más conservador, The Palm ofrece también su Clásica Hamburguesa Prime, que prescinde de la salsa *barbecue* y la cebolla caramelizada; para los más estrambóticos, es posible agregar queso cheddar, *blue cheese*, guacamole o tocino. Aunque, como dice Luis del Sordo, chef de este restaurante, si los ingredientes son como deben ser, los aderezos salen sobrando. Juan Salvador Agraz 97, Santa Fe, DF, 1105 0190, thepalm.com.mx



BURGUÉS DE LA HAMBURGUESA

Luis del Sordo, chef ejecutivo de The Palm, nos dice cuáles son los secretos de una hamburguesa digna de la realeza.

Mientras la parrilla hacía humear el corte e hipnotizaba con su olor, el afamado chef dejó claro que lo más importante es que la carne sea de primera calidad: "Una buena hamburguesa tiene cierto porcentaje de grasa que da sabor, textura y jugosidad". Explicó también que ingredientes aparentemente sencillos, como el pan o el queso, deben ser los adecuados: "El pan fresco se rompe, es un complemento, debe ser crujiente; el queso no debe soltar grasa y tiene que adherirse perfecta-



mente a la carne. Ninguno de los dos deben opacar el sabor". Y para los que aún desplantan sus culpas sobre este manjar emparedado, Luis del Sordo aseguró que una buena hamburguesa no engorda. Claro: siempre que sea de carne molida de primera calidad y no

de sobrantes de otros cortes. Incluso destacó que es una ventaja que sea carne a la parrilla; el problema está en los ingredientes extras que se incluyen para mejorarla y en las guarniciones.

Y, en ese tema, todos hemos vivido siempre bajo el error: "No hay que inventar el hilo negro: la carne de buena calidad hace sola a la hamburguesa, no necesita salsas", asegura Luis, antes de demostrar con una de sus maravillosas creaciones la maestría que tiene en el tema.



PRIME HOUSE



A veces de lo bueno, poco. O tal parece, cuando vemos estas deliciosas mini hamburguesas de rib-eye de Prime House.

En el sur de la ciudad, el Prime House, aclamado por su excelentes cortes y mariscos, sorprende con exquisitos 450 gramos de rib-eye atrapados entre dos panes de la casa. Jugosa, asada por fuera y tierna por dentro, el queso enmarca el selecto corte. Una verdadera exquisitez. Magnífica. Pero el hambre debe dejar espacio para un manjar raro entre los amantes de las hamburguesas: las mini-hamburguesas de atún. La porción es de tres pequeñas piezas de atún sellado con ensalada de col que resalta el picor de la tártara de jalapeño; la maple y piña endulzan el sabroso emparedado. Una verbenas de sabores dulces y salados muy bien complementados.

Av. Desierto de los Leones 67, San Ángel, DF, 5550 2216, primehouse.com.mx



Dos restaurantes de primera categoría que entienden el hambre voraz: Prime House (Iza) y Harry's (Junto a estas líneas y abajo).



HARRY'S

Si se trata de buscar pelea con un producto absolutamente gourmet, es obligatorio probar la hamburguesa de carne Kobe de este restaurante. Acompañada de queso cheddar y cebolla caramelizada, es para auténticos valientes: quien se enfrenta a semejante monstruo encontrará que, a pesar de que la carne no es tan suave, es jugosa. El pan acompaña el sabor del fino corte y su blanda corteza permite disfrutarla sin batallar demasiado para morderla por completo. Si se va acompañado de uno de esos herejes que prefieren dejar de lado la carne roja, Harry's ofrece una excelente variedad de mariscos.

Av. Masaryk 111, Polanco, DF, 5255 0139, harrys.com.mx



VOLVER

Este lugar de la colonia Roma es un maravilloso escenario para encarar coloridas hamburguesas vegetarianas, su especialidad. Vale la pena el pecado de probar un bocadillo sin carne si se trata de la Jamaica: una mágica hamburguesa vegetariana compuesta de un medallón de flor de Jamaica y queso brie empanizado con nuez y almendra. El pan artesanal con masa madre de más de 90 años de fermentación es crujiente y neutraliza los contrastantes sabores. Pero el extraño mundo de las hamburguesas de productos del mar tiene aquí otra joya, la Curry Coco: una apetitosa combinación de frutos rojos, queso manchego y cebolla caramelizada que complementan un fresco medallón de camarones. Es indescriptible, de un momento a otro, el paladar se llena de vitalidad con los frutos que resaltan a los mariscos. Chihuahua 93, Roma, 5264 8731, volver.com

El sacrilegio vegetariano se vale cuando se trata de una hamburguesa Jamaica en Volver.

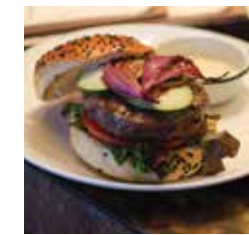


LA CACERÍA DE SIEMPRE

Además de ser sibarita, tu cavernícola interno es consentidor. Aquí las hamburguesas (en restaurantes, pequeños locales o puestos: el hambre no discrimina) favoritas de siempre.

BARRACUDA

Este diner es perfecto para devorar intensas y enormes hamburguesas. Imprescindible: redondear la glotonería con una malteada. Av. Nuevo León 4-A, Condesa, 5211 9480, barracudadiner.com.



teadas servidas en gran vaso de metal, rockola. Oh, yeah. Parroquia 179 local 353 (Galerías Insurgentes), Del Valle, 5627 8491, johnnyrocketsmexico.com.

LA ZENTRAL

Hamburguesa la Zentral: 200 gramos de rib-eye, queso suizo elite, jitomate, lechuga y cebolla, con tocino y aguacate. Amsterdam 218, Condesa, 5564 8506.

YAGO'S GRILL

Bueno, bonito y barato: carne a elegir (desde molida tradicional hasta rib-eye), siempre con el mejor queso mozzarella. Su hamburguesa Sibarita es un clásico de la zona. Diagonal San Antonio 1115-E, Narvarte, 5639 3062.

LA CABAÑA DE FUENTES

Descomunales y callejeras, son casi un punto turístico en Ciudad Satélite. El reto: la Monster con todo. Av. Fuentes de Satélite s/n (pregunta cuando estés por el rumbo: todos saben llegar), 5398 3456.

DULCINEA

Hamburguesitas de carne Angus en pan brioche con diferentes complementos. Oscar Wilde 29, Polanco, 5280 8909, dulcinea.mx.

JOHNNY ROCKETS

Es como darle una mordida a la era del rock&roll: hamburguesas de las clásicas, mal-

KITCHEN 6

Hamburguesa de cordero griego en un relajado pub, es decir, como se deben comer las hamburguesas. Teotihuacán 14, Condesa, 5264 1748.