vinetur

Catorce restaurantes de Ciudad de México reivindican la temporada del chile en nogada

La ruta incluye versiones tradicionales, propuestas de autor y dos paradas en San Miguel de Allende

lunes 3 de agosto de 2026



La temporada del chile en nogada ya está en marcha en Ciudad de México y se extenderá durante agosto y septiembre, con una oferta que reúne recetas apegadas a la tradición, versiones de autor y propuestas pensadas para compartir. La selección difundida por varios restaurantes de la capital mexicana y de San Miguel de Allende

reúne 14 direcciones que este año centran parte de su carta en uno de los platos más reconocibles de la cocina mexicana.

La relación incluye locales de perfiles muy distintos. Hay casas que ponen el foco en la receta clásica y en el uso de ingredientes de temporada, otras que introducen cambios en la nogada o en el relleno, y también establecimientos que ofrecen alternativas vegetarianas. En todos los casos, el chile en nogada se presenta como una elaboración estacional ligada a agosto y septiembre.

Entre las propuestas de autor figura Arango, que prepara el plato con carne de vaca vieja, frutas de temporada, almendras y especias. El restaurante añade a la nogada queso de cabra, nuez de Castilla y jerez. Además, ofrece una versión vegetariana elaborada con trigo y quinoa.

Sendero presenta la receta firmada por el chef Rodrigo Sánchez. Su versión lleva carne de res y fruta de estación, con una nogada hecha con nuez pecana, queso crema, queso de cabra y jerez. El plato se termina con flores de cilantro criollo.

Mestiza opta por un chile poblano ahumado y escalfado, relleno con un guiso de carne cocinado a fuego lento. Lo sirve con nogada, reducción de granada, almendra laminada y manzana deshidratada.

En el grupo de restaurantes que ponen el acento en la tradición aparece Melville. El establecimiento afirma que sigue la receta antigua y trabaja con ingredientes traídos de la sierra, entre ellos manzana panochera, durazno criollo, pera de agua, nuez de Castilla fresca y granada.

Fónico ha construido una propuesta más amplia alrededor del chile en nogada. El restaurante ofrece un menú especial de cuatro tiempos que incluye molote poblano, fideo seco en mole conventual, sopa de flor de calabaza y postres inspirados en recetas de antiguos conventos.

También hay varias direcciones que llevan el plato a un formato más informal y pensado para compartir. Botanero del Bosque combina picadillo de res con cabeza de lomo y frutas de la época, cubierto con nogada, granada y nuez pecana.

Cantina del Bosque sirve una receta clásica con picadillo de res y cabeza de lomo, manzana, durazno, pera y acitrón, bañada en nogada de nuez de Castilla recién molida. Gran Cantina Filomeno apuesta por un chile poblano tatemado, relleno de res y frutas frescas, con una nogada hecha con queso, crema y nuez fresca.

Cantina La No. 20 completa este bloque con una versión elaborada con ingredientes de estación, nogada tradicional, granada y perejil. La propuesta se integra en una oferta de sala orientada a un ambiente más festivo.

En el segmento de cocina urbana figuran Chambao, Rosa Negra y Ajoblanco. Chambao busca el equilibrio entre dulce y salado con un picadillo sazonado y una crema de nuez de Castilla. Rosa Negra ofrece una versión abundante con ingredientes locales y nogada hecha en casa. Ajoblanco mantiene una línea más clásica, con chile poblano relleno de carnes, frutas de estación, especias y nogada de nuez de Castilla.

La selección se extiende fuera de la capital con dos paradas en San Miguel de Allende. La Frida prepara un chile poblano tatemado relleno de chamorro de cerdo, frutas de temporada y acitrón artesanal. El restaurante añade una opción vegetariana llamada Chile en Nogada de la Huerta, hecha con quinoa y frutos secos.

Moxi, también en San Miguel de Allende, sirve una versión con carne de res, frutas frescas y deshidratadas, nogada casera, cilantro y granada. El establecimiento señala además que incorpora un toque propio del chef en la salsa.

La ruta reúne así restaurantes de perfiles muy distintos, desde comedores centrados en la receta familiar hasta mesas de cocina contemporánea. Todos coinciden en una misma ventana de servicio: el chile en nogada estará disponible solo durante agosto y septiembre, los dos meses en los que este plato concentra buena parte de la atención gastronómica en México.