vinetur

# Bladimiro Pan y Vino afianza su cocina mediterránea con recetas propias en Santa María la Ribera

El chef Bladimir Vera elabora salsas y aceites en casa con una valoración de 4,9 sobre 5

viernes 11 de septiembre de 2026



Bladimiro Pan y Vino, situado en Salvador Díaz Mirón 127, a pocos metros del Kiosco Morisco, lleva dos años abierto en Santa María la Ribera, en Ciudad de México, con una propuesta centrada en la cocina mediterránea. El local abre desde la mañana con

desayunos y completa su oferta con pizzas, pastas, tapas y una selección de vinos tintos, blancos y rosados.

Al frente del restaurante está el chef Bladimir Vera, que suma más de 15 años de experiencia en restauración y ha trabajado en cadenas hoteleras internacionales. Vera sostiene que el proyecto nace con la intención de trasladar esa trayectoria a un negocio propio y de mantener un trato cercano con el cliente, con la idea de que el comensal se sienta como en casa.

Una parte de esa propuesta pasa, según afirma el chef, por elaborar en el propio restaurante varios de los productos que acompañan la carta. Entre ellos cita el aceite de ajo y la salsa macha. Vera vincula esa forma de trabajar con una selección cuidada del producto y con platos que parten de sabores conocidos, pero buscan una combinación propia.

La carta reúne platos de raíz mediterránea y europea. Incluye ensaladas, focaccias, calzones y tapas, además de una sección amplia de pizzas y pastas. Entre los ingredientes habituales figuran burrata, mozzarella, gorgonzola, queso de cabra, parmesano, jamón serrano, salchichón ibérico, rúcula, pesto, tomate y hierbas frescas.

En el apartado de pizzas, la base común es la salsa pomodoro. El restaurante sirve una pizza Bladimiro con jamón serrano, burrata, tomate cherry y albahaca; una Serrana con jamón serrano, queso de cabra, parmesano, rúcula y pesto; y La Chula, que combina aguacate, aceite de ajo, sal de grano, limón y parmesano. A estas opciones se han sumado recientemente una pizza de higo y otra de pera con miel.

La oferta se completa con croquetas de jamón serrano y otros platos pensados para compartir. La cocina del local mezcla referencias mediterráneas con ingredientes presentes en la despensa mexicana, algo que se aprecia en varias recetas y que marca la línea del negocio.

El restaurante asegura que uno de sus objetivos es generar vínculo con la clientela del barrio. Como muestra de esa respuesta, cifra su valoración en 4,9 sobre 5 estrellas a partir de unas 170 reseñas. El dato, facilitado por el propio establecimiento, se produce cuando el negocio aún no ha cumplido más de dos años de actividad.

La apertura del local también tiene un componente personal para Vera. El chef explica que sus abuelos le llamaban “Bladimiro” cuando era niño, en alusión a la película “Marcelino Pan y Vino”, y que ese recuerdo familiar acabó dando nombre al restaurante. El cocinero relaciona esa decisión con su intención de construir un proyecto propio tras años de trabajo en grandes compañías hoteleras.

Bladimiro Pan y Vino abre de martes a jueves de 9.00 a 21.00, los viernes y sábados de 9.00 a 22.00 y los domingos de 9.00 a 18.00. El local acepta reservas y pedidos próximos en el teléfono 55 49466646.