vinetur

Encanto Fuego & Mar renueva su carta con Edgar Trejo al frente de la cocina

El restaurante de Polanco une brasas y producto marino con una experiencia audiovisual que cambia durante la noche

martes 15 de septiembre de 2026

Encanto Fuego & Mar, restaurante situado en la avenida Presidente Masaryk 123-B, en Polanco, ha renovado su oferta gastronómica con la incorporación de Edgar Trejo como chef ejecutivo. El local, en Ciudad de México, ha presentado en septiembre de 2026 una nueva carta que combina productos de distintas regiones mexicanas, técnicas de cocina internacional y una propuesta visual basada en tecnología inmersiva.

La dirección del restaurante sostiene que el cambio busca alejarse de una comida entendida solo como sucesión de platos y llevarla hacia una experiencia en la que intervienen también la música, la iluminación y las proyecciones. La idea, añade la empresa, es unir el relato de cada receta con el entorno de la sala y con un servicio que cambia a medida que avanza la noche.

La cocina gira en torno a dos ejes, el fuego y el mar, presentes tanto en la selección de ingredientes como en la forma de elaborarlos. Bajo esa línea, la carta incluye un tiradito de hamachi con un toque ahumado y hueva de pez volador, un mextlapique de bacalao fresco envuelto en hojas de maíz y un pulpo maya a las brasas servido sobre esquites. La propuesta mezcla referencias mexicanas con elementos japoneses y mediterráneos, una combinación que el restaurante presenta como una de las claves de esta etapa.

A esos platos se suman otras preparaciones con un perfil más directo. Entre ellas figura un aguachile rojo con camarones a las brasas y un rib eye wagyu A5 servido sobre hoja de bambú con yuzu kosho y alga nori. El restaurante también incluye tacos de escamoles, a los que se refiere como “caviar prehispánico”, y cortes de carne de gama alta sometidos a procesos de maduración.

La casa subraya que el origen del producto tiene un peso central en la nueva carta. En esa línea, la selección combina ingredientes vinculados a costas mexicanas con materias primas importadas y técnicas de cocinas de otros países. Esa práctica es habitual en restaurantes de alta cocina que buscan construir una identidad propia a partir de referencias locales y recursos internacionales, aunque en este caso Encanto la vincula además a una puesta en escena tecnológica.

Esa parte del proyecto se apoya en un sistema de proyecciones de 360° y en imágenes de gran formato distribuidas por la sala. El restaurante explica que los contenidos visuales acompañan la llegada de los platos e introducen escenas relacionadas con el mar, el fuego y distintos paisajes. La intención, apunta la empresa, es que el comensal no reciba solo un menú, sino una narración audiovisual que acompañe cada servicio.

Encanto define esa evolución del servicio como un paso del “fine dining” al “vibe dining”. En restauración, el primer término suele asociarse a una comida más formal, con atención al detalle en sala y cocina, mientras que el segundo remite a un formato en el que la música, la coctelería y el ambiente social ganan peso a partir de cierta hora. El establecimiento sostiene que su propuesta arranca con una atmósfera más pausada y, conforme avanza la jornada, modifica la luz, eleva la intensidad musical y da más presencia a la mixología.

Ese cambio no implica, según el restaurante, una ruptura con la cocina, sino una ampliación del formato. La empresa defiende que la carta y la ambientación forman parte de una misma idea y que el paso de una fase a otra debe percibirse de manera gradual. De ese modo, el local quiere situarse en una franja del mercado que combina restauración de nivel alto con ocio nocturno en una de las zonas con mayor actividad hostelera de la capital mexicana.

Edgar Trejo resume esa línea de trabajo en una declaración difundida por el propio establecimiento: “Para nosotros, cocinar es devolverle el protagonismo al fuego y al mar. No buscamos deslumbrar con complicaciones innecesarias, sino demostrar que cuando un gran producto se trabaja con respeto y precisión, el resultado es una emoción genuina que se queda grabada en el paladar”.

Con esta renovación, Encanto Fuego & Mar reorganiza tanto su cocina como la manera en que presenta su servicio. La nueva etapa se apoya en una carta de perfil mestizo, en la combinación de brasas y producto marino y en una sala concebida para acompañar el menú con imágenes, sonido y coctelería en el corazón de Polanco.