vinetur

Encanto Fuego & Mar renueva parte de su carta para afianzar su propuesta en Polanco

La nueva etapa mantiene las proyecciones de 360° con una cocina centrada en el producto de temporada

jueves 1 de octubre de 2026



El restaurante Encanto Fuego & Mar, situado en la avenida Presidente Masaryk de Polanco, en Ciudad de México, celebró este miércoles, 30 de septiembre, su primer año de actividad con una renovación parcial de la carta y con el mantenimiento de su

formato de cocina inmersiva con proyecciones de 360°.

La empresa vincula esta nueva etapa a la dirección de su chef ejecutivo, Edgar Trejo, y a una idea central: trabajar con producto de temporada y reducir al mínimo la intervención técnica para preservar el sabor original de cada ingrediente. “Nuestra filosofía en cocina es respetar el producto y las temporadas; en cuanto a técnicas, tratamos de manipular lo menos que se pueda para así respetar los sabores originales”, afirma Trejo.

Encanto asegura haber servido más de 25.000 platos en su primer año de funcionamiento. Dentro de esa oferta, el local cita como referencias un short rib a las brasas, elaborado con costilla de res estofada y servida sobre hoja de plátano con puré de camote, chimichurri toreado y ensalada de nopales; un rib eye cocinado a la brasa; y un Prime New York Strip acompañado de salteado de elote tatemado.

La propuesta del restaurante gira en torno a las cocciones al carbón, los aromas de leña y una puesta en escena en la sala que tiene tanto peso como el servicio de mesa, de acuerdo con la compañía. Esa línea, añade la empresa, busca rendir homenaje al fuego y al litoral mexicano, dos elementos sobre los que se ha construido la identidad del establecimiento desde su apertura.

La parte audiovisual gana más presencia de jueves a sábado, entre las 20.00 y la 1.00, cuando Encanto transforma el servicio nocturno en una experiencia más enfocada a la música, la coctelería y las proyecciones de gran formato. El local explica que, a medida que avanza la noche, baja la intensidad de la luz, sube el volumen y cambia el ambiente del comedor para alargar la sobremesa y atraer a un público que busca cena y ocio en el mismo espacio.

El restaurante se encuentra en el número 123-B de la avenida Presidente Masaryk, uno de los ejes comerciales y gastronómicos de Polanco. Con la revisión de algunos platos y el refuerzo de su programa nocturno, la empresa busca afianzar su presencia en una de las zonas con mayor oferta de restauración de la capital mexicana.