vinetur

5 lugares para descubrir la gastronomía de Guanajuato

Los cinco rincones donde la historia y el sabor se fusionan para una experiencia culinaria única

jueves 20 de junio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El estado de Guanajuato, México, más allá de contar con dos ciudades declaradas Patrimonio Mundial por la UNESCO, cinco importantes zonas arqueológicas y seis pintorescos Pueblos Mágicos, seduce a los visitantes por su diversa y vasta gastronomía.

Casa Valadez



En pleno corazón de Guanajuato, Casa Valadez propone un viaje en el tiempo para recorrer sabores históricos, ahora aggiornados por la tercera generación liderada por la joven chef Karen Valadez.

Top: El lugar abrió sus puertas por primera vez en marzo de 1950 y hoy es uno de los 5o restaurantes recomendados por Tripadvisor en México.

Para despertar el paladar e iniciar una mágica experiencia gastronómica se puede probar el guacamole elaborado con aguacate machacado, cebolla, jitomate, cilantro picado, un toque de limón y queso panela o algunos de los molcajetes que son un imperdible del lugar. Así, dentro del tradicional mortero, pueden llegar a la mesa camarones o pulpo en queso fundido acompañados de frijoles.

Imperdibles son las enchiladas en las que la chef propone un viaje por distintos sabores de México. La versión divorciada sale rellena con pollo, mole, salsa verde y un toque de crema y queso fresco. Las enchiladas encilantradas pueden salir rellenas de pollo o queso, bañadas en salsa verde cremosa de cilantro, con crema, queso fresco, chile

serrano y jitomate cherry. O las que todo turista busca probar en Guanajuato, las enchiladas son las que están rellenas de queso elaboradas con salsa de chile guajillo, papa, zanahoria, crema y queso fresco.

El tamal colado es otra de las recomendaciones de la chef, que sale relleno de queso montado con chamorro de cerdo cocinado a la mexicana con salsa de frijol, salsa poblana, queso ranchero, crema, cebolla y cilantro.

La propuesta de la cocina es tan amplia que también encontrarán ensaladas, pastas, pulpo a la gallega, pollo a la parmesana, tartar de atún, tiradito de pulpo, sushi, pokes o yakimeshi, el tradicional plato japonés de arroz frito que puede salir con camarones, pollo o salmón.

Los que quieran carnes ¡también las van a encontrar en Casa Valadez! Los cortes finos -como vacío o rib eye- están cocinados con delicadeza para conquistar todos los paladares y, dependiendo el punto de cocción elegido, llegarán a la mesa en unos 20 o 30 minutos. Eso sí, todos los cortes de carne son cocinados en horno de carbón.

Para los que quieran vivir una experiencia única que une el mundo del vino y la gastronomía mexicana, tienen que elegir el menú degustación. La propuesta comienza con una tostadita de atún sellada con un toque de sésamo, salsa de anguila, wasabi, shirasha y perejil frito acompañado por un Merlot Beringer, de Napa Valley, California. La crema ahumada de vegetales sale con una copa de Sauvignon Blanc del Valle de Casablanca, Chile, de Bodega Errazuriz. Después llegará un filete de salmón encostrado con pistacho y acompañado por vegetales de temporada, mousse de aguacate y salsa de chipotle cremosa con un rosado de Zinfandel californiano. Antes de seguir, el sorbete de maracuyá refrescará el paladar para recibir la arrachera (de 180 gramos) acompañada por un risotto al pesto y gravy de hongo con un Cabernet Sauvignon de Columbia Crest Valley. El pre postre, bien al estilo francés, es una selección de quesos acompañada de frutas de estación con una reducción de balsámico, compota de manzana y gelato de roquefort con una copa de Tempranillo de Finca Resalso de la Ribera del Duero, España. Y el gran final está protagonizado por una tartaleta rellena de crema de limón, frutos de temporada, couli de fresa y pesto de kiwi y menta con una copa de Don Leo Stellar, Chardonnay, Sauvignon Blabc, Semillón y

Gewürztraminer.

Los amantes de los cócteles con vino podrán elegir entre un clericot de tinto o blanco o tinto de verano. La carta de vinos tiene etiquetas de Argentina, Chile, Nueva Zelanda, Australia, Portugal, Hungría, Estados Unidos, España, Italia, Francia y obviamente México, que ocupa el 70% de la lista de vinos con diversas propuestas nacionales.

- El dato: El pan se elabora de forma artesanal en el restaurante y no se cobra ningún adicional. También se puede pedir para llevar. El de elote (maíz) es una receta de la abuela de la chef que merece ser probada.
- ¿Dónde queda? Jardín unión #3 Col. centro, Guanajuato City
- Horarios: Todos los días de 9 am a 11 pm
- Reservas: Al 4737320311

Comedor tradicional



El restaurante busca rescatar y enaltecer las recetas de la gastronomía mexicana considerando los procesos e ingredientes que distinguen la cultura gastronómica del país.

Para ayudar a recuperar energías a todos los comensales que llegan viajando desde alguna parte del mundo (ya que el restaurante se encuentra dentro del hotelito mexicano la Casona Alonso) se puede empezar por una tradicional empanada de maíz rellena de puré de plátano macho, quesillo, hoja santa frita, queso Cotija añejo y mole

negro de 48 ingredientes. Los que se animen a sabores extremos y locales, deberán probar los escamoles (larvas de hormiga) salteados en mantequilla de epazote, tuétano rostizado, puré de aguacate, chapulín baby y salsa macha. Otro imperdible es el risotto de huitlacoche (hongo) con rabo de res ahumado y cocinado a baja temperatura y queso morbier.

Dentro de los platos fuertes y para los paladares ávidos a nuevas experiencias es ideal la lengua de res cocinada por 48 horas; el brisket ahumado con mole chichilo y puré de plátano macho o el mole de quesos con coliflor rostizada, sofrito de huitlacoche.

Los especiales de la casa incluyen el mole de pistacho, que sale en una tetela rellena de hongos ahumados, quesillo y mole de pistacho; la terrina de cordero ahumado y braseado con puré de papa, morillas salteadas en mantequilla avellaneda y jus de cordero o el bizcocho de chocolate con crema pastelera de amaretto, tuile de miel y cerezas negras.

La coctelería tiene diversidad de tragos con vino como el Reminiscencias con jerez seco, vino blanco espumoso, dolci de durazno, cordial de maracujá y polen de abeja; el Juillet está preparado con vermouth rosso y bianco, St. Germain y vino blanco espumoso y el Fino Collins lo preparan con Jerez seco, St Germain, vino blanco espumoso y dolci de durazno.

La carta de vinos tiene propuestas de tintos mexicanos, españoles, franceses e italianos. En los blancos se suma también la presencia del Valle de Napa y Australia. Además hay rosados, espumosos y champagnes.

Claro que estando en México la carta de tequila y mezcal merece echarle más que una mirada.

- ¿Dónde queda? Dentro de la Casona Alonso, Hotelito Mexicano en calle Alonso 10, Zona Centro, Guanajuato City
- Horarios: Martes de 8 a 13 y de 14 a 20. Y de miércoles a domingos de 8 a 13 y de 14 a 22
- Reservas: Al 473 732 7657

Puscua, cocina de herencia



En Guanajuato capital, Puscua el proyecto del chef Jesús Cárdenas Gónzalez, está enclavado en una casona antigua de piedra en un lugar que parece detenido en el tiempo. La palabra Puscua, de origen prehispánico, es el resultado de la molienda de manera tradicional del maíz con agua, base para la elaboración de la tradicional bebida prehispánica: el atol. Para prepararlo, tradicionalmente se molía el maíz en metate hasta formar una masa, para luego hervirla hasta espesar, condimentándola con cacao, chiles y miel de abeja. Este manjar se servía en los almuerzos aportando fuerza para sobrellevar los trabajos del campo y para aliviar enfermedades. De allí que el

restaurante busque recrear esta herencia de aromas y sabores bien mexicanos para compartir con quienes los visiten.

El lugar ofrece una terraza ideal para brunchear ¿Qué probar? Si queremos deleitarnos con sabores locales no podemos dejar de pedir enjococadas -unas tortillas ligeramente fritas- rellenas de frijoles con chorizo y nopales (un cactus con un sabor y una textura única); chilaquiles, un plato típicamente mexicano que consta de totopos cocinados en salsa picante (roja, verde o la versión divorciada que incluye ambas salsas) que pueden pedirse con huevo, tocino o chorizo; chicharrón (fritura de la piel de cerdo) en salsa de frijoles de la olla y ceniza de cebolla o algún mollete (pan relleno) con chilaquiles y aguacate.

El dato: Siempre es recomendable pedir el picante aparte, para ir midiendo la tolerancia de cada paladar, ya que los mexicanos comen con bastante picante.

Los que prefieran clásicos internacionales pueden elegir una tosta de aguacate con huevo pochado y tocino, algún omelette o sándwich.

El platillo Puscua es uno de los recomendados de la casa y se arma a gusto y piacere. Hay que elegir 4 ingredientes entre frijoles, verduras rostizadas, nopales, huevo revuelto o estrellado, chicharrón, chorizo, tocino o chilaquiles.

- Importante: Todos los platos se preparan en el momento, por lo que los tiempos de llegada a la mesa suelen ser mayores a los habituales.
- ¿Dónde queda? Casa Museo Gene Byron, Marfil, Guanajuato, Mexico 36251
- Horarios: Martes a domingos de 8.30 a 14
- Reservas: Al 473 7335018

La casona del arco



En la ciudad de León, a unos pasos del Arco de la Calzada, se encuentra una tradicional casona mexicana que alberga el restaurante en el que encontrarán de lo mejor de la cocina de Guanajuato.

Los que quieran probar sabores internacionales con un toque mexicano pueden pedir unas patatas bravas que salen bañadas de salsa brava con notas de chiles mexicanos y alioli de ajo, dumplings de birria de cerdo sobre consomé de chiles con garbanzos o la tradicional croqueta española con un toque especial: chapulines.

Ahora bien, si queremos sabores 100% mexicanos podemos probar dentro de las entradas frías la tabla de quesos mexicanos con una selección de productos de Chihuahua, queincluye un semi curado de oveja, un provolone y un queso de cabra serrano, acompañados de uvas verdes, jamón serrano, ate de guayaba y nuez garrapiñada. Dentro de las opciones calientes pueden elegir magdalenas con chapulines con flores de calabaza capeadas con tempura rellenas de queso de cabra con chapulines servidas sobre una base de chipotle y salsa de anguila o, por qué no deleitarnos con unas clásicas carnitas de atún acompañadas con guacamole y tortillas de comal. Imperdibles son las empanadas fritas de masa azul rellenas de queso Oaxaca y carne de puerco, camarón o chistorra.

Las especialidades de la casa incluyen enchiladas de mole negro oaxaqueño servidas con cebolla desflemada y rellenas de pollo o requesón, el salmón en cutty de poblanco barnizado con miel de ágave y chile pasilla, bañado en curry de chile poblano tatemado y servido con espárragos o pulpo zarandeado cocido en aceite de chiles negros tostados y terminado a la parrilla, acompañado de papa mil hojas, pico de gallo y guacamole.

El helado frito es una verdadera obra de arte -viene de vainilla sobre crema de limón amarillo y toques de cremoso de mamey- y la crème brulée es una reintegpretación del postre francés con notas de lavanda, cardamomo y chocolate. También hay pan de elote (maíz) acompañado con frutos de temporada y taco de cajeta, que se presenta en forma de galleta de vainilla rellena de helado de cajeta y bañado de crema de café con chips de plátano y cacahuete tostado.

Un aplauso merece la coctelería a base de tequila. No sólo por las mezclas novedosas sino por las grandilocuentes presentaciones que enamoran a primera vista. ¿Qué probar? Si quieren algo más bien suave ideal la Vicenta (tequila, jugo de toronja y jarabe de romero). Para los que buscan algo con alma más clásica, el Margarita de Traspatio (lleva tequila, jarabe de lemongrass e infusión de eucalipto) y para los que prefieren los sabores un tanto más dulces el Brujo (con tequila blanco, pulpa de aguacate, jugo de piña, miel de ágave y un toque de chapulines).

Recomendación: No dejen de probar la cebadina, una tradicional bebida leonesa a base de cebada con más de 12 frutas como jamaica, tamarindo y arándanos con un toque de bicarbonato de sodio. Es considerada un gran digestivo ¡ideal para cerrar la comida!

Dentro de las propuestas de vinos hay tintos, blancos, rosados, espumosos de Chile, España, Estados Unidos, Argentina, Australia y obviamente México. Eso sí, tienen una selección de vinos guanajuatenses para probar lo que están elaborando en el estado.

- El dato: Hay estacionamiento gratis.
- Importante: También hay menú infantil y área de juegos. Y los domingos de junio los niños y niñas comen gratis (aplica 1 menú infantil por niño/a menor de 12 años acompañado/a de 1 adulto/a).
- ¿Dónde queda? Progreso 110 Colonia Centro, León, Guanajuato
- Horarios: Martes a sábados de 2 pm a 11 pm y domingos de 2 pm a 6 pm
- Reservas: +52 1 477 223 2437

Los milagros



En el centro de San Miguel de Allende Los Milagros los invita a sentirse dentro de una película bien mexicana ya que la decoración del lugar ofrece desde cuadros a objetos típicos que se pueden llevar como souvenir.

Si andamos con algún antojito podemos pedir tacos de atún o camarón, guisados con jitomate y cebolla y acompañados con ensalada y guacamole. La cazuelita de queso fundido viene con rajas, champiñones, tocino y chorizo natural y el surtido Los Milagros incluye 250 gramos de arrachera, 4 sopes, 4 quesadillas, chicharrón, guacamole,

nopales, cebollitas y chiles toreados.

La especialidad de la casa son los molcajetes (preparados en salsa verde asada con nopales, cebollitas cambray, chile güero y queso) y hay opciones para todos los gustos: de arrachera, pollo, camarón, pescado y vegetariano. De guarnición viene guacamole, frijoles refritos y tortillas de maíz.

Un plato imperdible es la tampiqueña de res, uno de los platillos más tradicionales con carne del país, que sale con enmolada (tortilla rellena y bañada en mole), guacamole, frijoles refritos y rajas.

Dentro de los postres las nieves (o helados) son la especialidad de la ciudad así que se pueden probar con fresas y chocolate, con brownie o como postre principal: hay de coco, vainilla, nuez y fresa.

- ¿Dónde queda? Relox #17. Centro, San Miguel de Allende, Gto. México
- Horarios: De lunes a sábados de 12 a 22. Y domingos de 12 a 21
- Reservas: 152.00.97