vinetur

Azur incorpora cuatro nuevas pastas de temporada a su menú en Grand Fiesta Americana Chapultepec

Las recetas estarán disponibles desde el 15 de febrero y hasta final de mes en el restaurante de Chapultepec

lunes 2 de febrero de 2026



Azur, el restaurante principal de Grand Fiesta Americana Chapultepec, ha anunciado la incorporación de cuatro nuevas pastas de temporada a su carta. Estas propuestas estarán disponibles desde el próximo 15 de febrero y hasta finales de ese mes, como parte de una renovación temporal de su oferta culinaria. La iniciativa busca ofrecer a los comensales una experiencia basada en la cocina italiana, reinterpretada con el estilo propio de Azur y una atención especial a la técnica y la tradición.

Entre las novedades se encuentra el espagueti a la amatriciana, una receta tradicional italiana que en Azur se elabora con guanciale y tomate, cuidando el equilibrio de sabores para lograr un resultado profundo y elegante. Otra de las incorporaciones es la pasta puttanesca, que combina anchoas, alcaparras y salsa de tomate. Esta preparación puede servirse con diferentes tipos de pasta, tanto corta como larga, permitiendo que cada cliente elija la opción que prefiera.

El pappardelle es otra de las pastas que se suman temporalmente al menú. Se trata de una pasta larga y ancha, más fina que la lasaña, cuya textura delicada requiere una elaboración cuidadosa. Su formato permite que la salsa se adhiera de manera generosa, aportando sabor y presencia al plato. La cuarta propuesta es una pasta con anchoas, pensada para quienes buscan sabores intensos y salinos, y que rinde homenaje a la tradición mediterránea.

Estas nuevas pastas convivirán con las opciones habituales del restaurante, como la pasta preparada en rueda de Grana Padano, que se elabora al momento dentro del propio queso y puede acompañarse de camarón, salmón, pollo o carne. También permanecen en la carta la boloñesa clásica, la pasta frutti di mare con mariscos frescos y el rigatoni al pesto de pistache, uno de los platos más solicitados por los clientes habituales.

La oferta gastronómica de Azur se completa con una selección de entradas y platos principales, entre los que se encuentran la sopa de cebolla, el carpaccio de pulpo, ensaladas variadas, robalo fresco con salsa beurre blanc, pollo cítrico y diferentes cortes de carne acompañados de puré y salsas de larga cocción. Además, el menú incluye especialidades inspiradas en la cocina mediterránea y del Medio Oriente, como kebab egipcio, gyro y koftas servidas con pan pita y guarniciones tradicionales.

Con la llegada de estas pastas de temporada, Azur reafirma su apuesta por una cocina basada en la técnica y el respeto a la tradición, en un entorno que busca combinar hospitalidad, sabor y sofisticación en el centro de Chapultepec.