

GARUM

VICENTE TORRES

EL DETALLE EN CADA PLATO QUE SE DISFRUTA



AGENCIA/MEXICOINFORMA

Al elegir el nombre GARUM, estamos volviendo a los orígenes, cocina clásica con tradición pero sin renunciar a la alta cocina. Garum es una cocina mediterránea que pone en alto a los productos locales bautizado con el nombre de la legendaria salsa romana de pescado fermentado, garum es un lugar imperdible, porque cumple con el lujo y el cuidado por el detalle en cada plato que pruebas, algo que sus instalaciones también prometen.

Garum es una salsa romana fermentada hecha a base de pescado con salmuera y especias. Las Islas Baleares era el mayor productor de Garum del imperio romano; islas de donde es originario el Chef Vicente Torres.

«La cocina de Vicente Torres está basada en el sabor y el respeto al producto, el cual es el protagonista del Restaurante Garum.»

El resto del menú es nuevo y parte de un equilibrio entre productos locales e influencias mediterráneas; y entre dos tipos de platos, unos con sabores infalibles, fáciles de reconocer, y otros más audaces, que recuerdan las exploraciones de Oca, pero muestran una plena madurez culinaria.

Un par de ejemplos de la primera vertiente, ambos con aires cantineros: la carne tártara con gel de yema y helado de mostaza —que por su aderezo y la teja de cebolla caramelizada con la que se sirve podría despeñarse en la dulzura, pero es rescatado por la mostaza fría y picante— y la almeja chocolatea con cer-



veza, granizado de sangrita y aire de sal, que es la translación de una michelada a una excelente entrada fría.

De la segunda variedad seleccionamos los fabulosos hongos en escabeche de carne con yema y papas, que llegan a la mesa con su discreta monocromía en café y beige y al primer bocado te sorrajan un trancazo de sabores profundos y carnosos, suavizado por la yema fluida y las papas asadas. Otro favorito fue la totoaba al carbón con cebollas escalibadas y pilpil japonés. El pescado de criadero se sirve en su punto, la carne tierna y la piel crocante para hacer juego con los ribetes ennegrecidos de las cebollas. Con esos cuatro tiempos y un postre ligero —como el crujiente de manzana verde— se arma una comida perfecta para dos. La selección de vinos se hace en armonía con el menú, y la barra se luce con un excelente whisky sour, ideal para abrir boca.



MASARYK 513. ALC MIGUEL HIDALGO, POLANCO, CIUDAD DE MEXICO TEL. 5280.27.15 Y 5280.08.91

