Casa Regia
Restaurante-Bar & Grill Norteño

DELEITANDO A LOS EXIGENTES PALADARES

Virginia Perez Souza
Fotos: Francisco Geminiano

Creadores de los tequilas "Mujeres divinas" y "Acá entre nos… el mejor". Casa Regia Toreo es un homenaje a la auténtica comida regia como no la hay en toda la Ciudad de México.

Inaugurada hace 14 años con su primera sede en Polanco, donde cautivó durante más de una década los paladares más exigentes con sus cortes, su cabrito al mejor estilo regio, su atropellado de machaca, sus agujas norteñas, sus chiles del monte, sus frijoles con "veneno", su asado de puerco, su puchero de res y otras creaciones del chef Gerardo Guajardo Garza "El Güero" (de China, Nuevo León).

Pero la carta regia no sólo se queda ahí; también se ofrecen mariscos, pescados, con un toque de la casa, taquitos de lechón, de chicharrón y, no debe olvidarse, hay postre regio: "conservas", trozos de naranja y calabaza caramelizadas y acompañadas de queso fresco y una bola de helado de vainilla.

Su dueño, Bruno Aviña bohemio y amante del buen comer, construyó a un lado de Casa Regia "Nostalgia", un piano-bar donde, sin pudor ni recato, desfilan cantantes amateurs y muchos profesionales que han hecho de este lugar, el favorito de la vida nocturna los fines de semana.

No obstante, Casa Regia tiene su propio escenario, donde viernes, sábados y domingos, lo mismo canta Daniel Riolobos que Manuel Adrián, o se echa el palomazo Martín Urieta o Rodrigo de la Cadena, amigos y clientes asiduos de este lugar.

De hecho, tiene dos salones; uno, Eloy Cavazos, con una enorme litografía al carbón, de mi compadre partiendo plaza en Las Ventas, y el otro, el salón Martín Urieta, amigo y compositor que admiro profundamente, comentó Aviña quien, además, le rindió otro homenaje al crear los tequilas "Mujeres divinas" que, añejado seis meses en barricas de vino tinto, adquiere un tono rosáceo, y el "Acá, entre nos... el mejor".

ARRACHERA CON PAPA AL HORNO

PUCHERO DE RES

SALSA DE CHIPIQUIN

CHILE CHIPIQUIN

POSTRES DE CONSERVAS CON QUESO

CHEF GERARDO GUAJARDO

RIB BYE CON PAPA AL HORNO Y CEBOLLAS

CASA REGIA

UBICADA EN PLAZA DIAMANTE TOREO
CHEQUE PROMEDIO: $500.00
ABIERTO LOS 365 DIAS DEL AÑO
HORARIO: 14:00 HRS-22:00 HRS.
TELEFONO: 55 5280 6496