



ROSETTA

APTO PARA VEGETARIANOS, OPCIONES VEGANAS



AGENCIA / MEXICOINFORMA

Rosetta es la propuesta gastronómica de la chef mexicana Elena Reygadas, un restaurante que abrió en 2010 en la colonia Roma, en la CDMX.

Se encuentra en una casona en la colonia Roma. Su cocina está basada en un profundo respeto al ingrediente mexicano.

Su menú a la carta, que cambia permanentemente de acuerdo a la disponibilidad de productos, se distingue por tener tanto las creaciones de Elena Reygadas como otros platillos más tradicionales.

Rosetta, de la galardonada Chef mexicana Elena Reygadas, se ubicó en la posición número 9 del prestigiado ranking “Latin america’s 50 best restaurants” para entrar dentro de los 10 mejores restaurantes de todo Latinoamérica.

Subiendo así 18 posiciones y compartiendo esa decena de oro con otro mexicano el ya conocido restaurante Pujol del condecorado chef Enrique Olvera.



UBICACION

Colima 166, Roma Nte., Cuauhtémoc, 06700 Ciudad de México, CDMX

IDEAL PARA:

- § Comer o cenar con calma en parejas o grupos de amigos.
- § Relajarse y tomar un buen vino en su terraza banquetera.
- § Servicio de banquetes.

SE RECOMIENDA:

- § Taco de col rizada y pipián de pistache.
- § Camote rostizado, suero de leche y salsa macha.
- § Risotto con zanahoria, jengibre y mostuerzo.
- § Mamey, pixtle y taxcalate.

Los jueces lo calificaron como uno de los restaurantes más románticos de América latina, gracias a su hermosa locación en una de las mansiones de principios del siglo XX ubicada en el corazón de la cosmopolita colonia Roma de la Ciudad de México.

De la cocina comandada por Elena Reygadas, expusieron que está ha evolucionado hacia una sensibilidad mexicana más profunda con reinterpretaciones de platos típicos como el mole y los tamales, así como el uso de ingredientes innovadores nombrando el faro, los dátiles y las hojas de mostaza.

Como era de esperarse, al ser parte de un grupo con panaderías, el pan y los postres son una revelación en si mismos, comentan.

