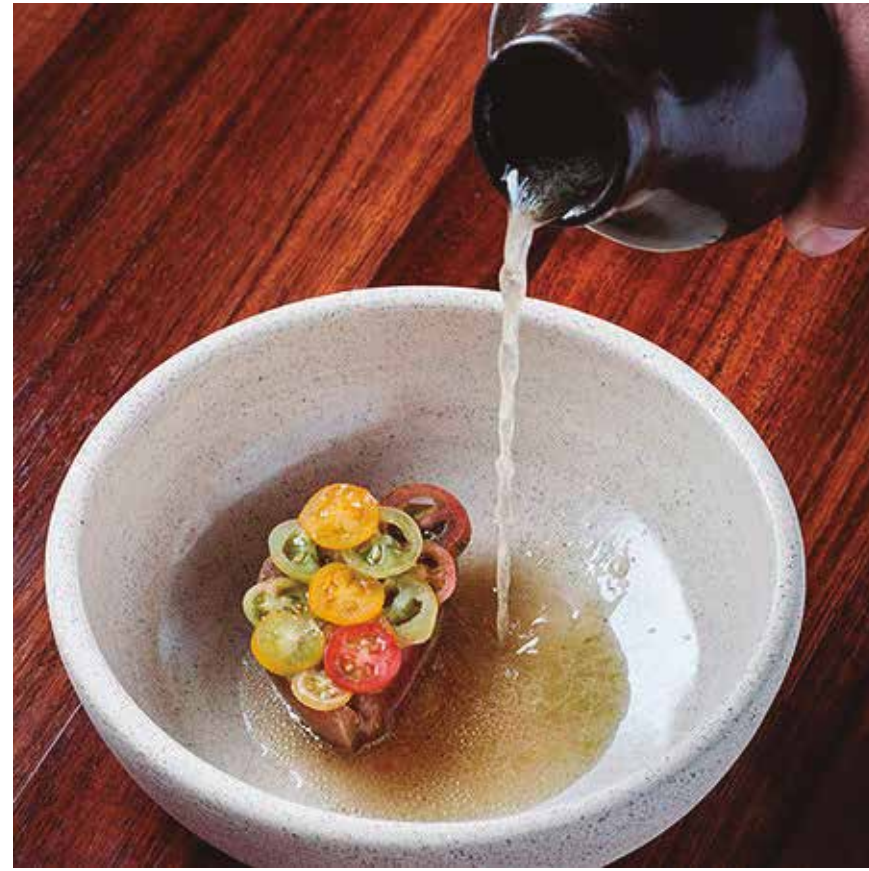




BAJTEL

EL PRIMER RESTAURANTE ESPECIALIZADO
EN ALIMENTOS FERMENTADOS



Sin mucha descripción, en la cambiante carta, la selección se divide en insectos, vegetales, fermentos, mar y tierra. Es, digamos, alta cocina ejecutada con mucho científicismo: emplatados policromáticos, hechuras desde cero y —ojo aquí— sabores realmente fuertes presentados en tres, cinco o siete cursos.

La cosecha de su hortaliza se hace presente en el snack, una col con espuma del propio líquido fermentado emparejado y una galleta de cereales (fermentados), el resultado es crujiente y palpable en toda la lengua.

Los que han resonado como favoritos de la casa son los escamoles ahumados con epazote y maíz criollo cuyos toques de ceniza prolongan cada bocado, traídos en una perturbantemente fascinante forma de hormiga.

Para asiduos de la kombucha el toast bañado en esta bebida y con tomate fermentado por seis años y frutos rojos es un pequeño espectáculo ácido al inicio y consumado en tonos de muchísimo fermento.

Siguiendo la línea del mar, hay un pulpo con mole de alpiste; insólito de leerse, pero vaya que sabe bien, con la proteína en su punto y el balance grasoso de un buen mole negro. Al cierre llega un helado, especialidad de la reconocida chef repostera Fernanda Prado, uniendo cabos a este mundo fermentado en un cremoso de miel con compota de jazmín, durazno y tepache.

Con Bajel no solamente se habla de un fine dining más en la ciudad, sino que pone a la mesa tendencias gastronómicas ancestrales que, de seguir este ritmo consumista enorme, podrían replantear nuestra alimentación.



AGENCIA / MEXICOINFORMA

Una nueva visión de la cocina mexicana, un viaje sensorial inesperado que rompe con las tradiciones.

Entre mesas de madera, iluminación tenue y un estante con frascos cuyo contenido burbujea, se pudre y escabecha, te adentras a lo que es un concepto realmente inusual. Hasta el momento es el único lugar cuyo menú tiene 50% de ingredientes fermentados.

UBICACION

AV. PASEO DE LA REFORMA 297, CUAUHTEMOC, 06500 CIUDAD DE MEXICO, CD. DE MEXICO