

lo bueno y bonito del comer en la ciudad...

Gusta!



¡Colecciona las recetas!

La Félix

Cantina de ciudad

Monterrey, Nuevo León

*buevos
tapados*

¡prepara fácil
y rápido!

TIPS

para
parrillar

SMP - ¡El fuego nos une!

Benito
& Solange

Comida tibuto
Wine & Food Festival

Brick lane

Pionero del movimiento
Food truck en Jalisco

Sabemos que lo bueno siempre puede ser mejor, por eso queremos compartir contigo

**nuestra
evolución**



Dejamos de ser _____



Para ser:



—
¡gracias por
tu confianza!



/ProanCarneDeCerdo

ALIMÉNTATE SANAMENTE

Consultores en Diseño Gráfico
S.A. de C.V.
número 15 año 3

DIRECCIÓN
Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO
Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS
Arturo Solís

DIRECCIÓN COMERCIAL
Miriam Ortiz
01 (55) 5553 5032 / 5553 2355
Cel.: 55 4110 9278

FOTOGRAFÍA
Grupo Expedición,
Sociedad Mexicana de Parrilleros.

PORTADA
Huevos Tapados,
Recetario Huevo San Juan

RELACIONES COMERCIALES
Luis Omar Viloria

Revista GUSTA
es una publicación bimestral editada por
Consultores en Diseño Gráfico
S.A. de C.V.
Río Elba 10-402, Col. Cuauhtémoc
C.P. 06500, México D.F.,
Tel. 01 (55) 5553-2355.

Editor responsable:
Oscar Estrada Beltrán.
Reservas de Derechos al Uso Exclusivo
No. 04-2010-102013353900-102,
ISSN: en trámite. Licitud de Título en
trámite, Licitud de Contenido en trámite,
ambos otorgados por la Comisión Califi-
cadora de Publicaciones y Revistas Ilus-
tradas de la Secretaría de Gobernación.

Las opiniones expresadas por los autores
no necesariamente reflejan la postura del
editor de la publicación. Queda estricta-
mente prohibida la reproducción total o
parcial de los contenidos e imágenes de
la publicación sin previa autorización de
la editorial.

EDITORIAL

En esta edición de Gusta! continuamos nuestro recorrido por el País buscando la oferta gastronómica más interesante para mostrar a nuestros lectores.

Empezamos nuestro recorrido en Monterrey para rendir tributo a la añeja tradición de las cantinas mexicanas, tradición retomada magistralmente por el Grupo Pangea en su restaurante La Félix, y su exitoso concepto "cantina de ciudad".

Déjamos el Estado de Nuevo León para dirigirnos al centro del País y asistir al homenaje que en el marco del Wine & Food Festival se realizó para los Chefs Benito Molina y Solange Muris con una comida espectacular en el restaurante Rubaiyat, en la Ciudad de México. Y ya que andamos visitando las grandes ciudades no podíamos dejar de hacer una escala en Guadalajara y aprovechar para degustar los ya famosos burritos y bagels que ofrece Brick Lane, uno de los Food trucks pioneros en la capital jalisciense.

Además, La Sociedad Mexicana de Parrilleros nos presenta muy buenas opciones para disfrutar de esas comidas los fines de semana.

¡Todo esto y más podrás encontrar en nuestras páginas de Gusta!
Ven, te invitamos a comer con nosotros.

¡Gusta!

Contenido

4 LA FÉLIX. CANTINA DE CIUDAD



14 TRIBUTO A BENITO & SOLANGE



25 SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS



32 PAVLOVA CON FRUTOS



34 BRICK LANE - FOOD TRUCK



Texto y fotos:
La marmota azul.



cantina
de ciudad

“Con la pulcritud de lo bien hecho”, reza una frase que adoptó este restaurante como suya, y sin duda lo cumple.

La Félix es una cantina de ciudad, ubicada en Plaza 401 en el municipio más lujoso de todo México: San Pedro Garza García. Tiene todo ese ambiente que te hace llegar a un lugar que parece tuyo, adornado con

lámparas que salen de la ventana, unos huacales al fondo con lamparillas y unos sillones con bordados sobre telas sueltas, igual que los sillones de tu casa.

Este es un restaurante que pertenece al Grupo Pangea. Situados en la Ciudad de Monterrey, Nuevo León, México. Su aventura inicia en 1998 con el restaurante homónimo PAN-GEA, lugar que revolucionó la

industria gastronómica en el norte del País y que ha sido reconocido como referente a nivel nacional, dirigido por el Chef Guillermo González Beristáin.

Este restaurante, La Félix, es uno de seis restaurantes que integran este grupo. Éste es más de tipo “callejero”, de esta corriente que saca las autenticidades de los barrios y los refresca con una ola de confort y lujos.



¡Perfecto para botanear! guacamole mamucas con aceite de oliva y virutas de chicharrón.



En su carta encontrarás “botanas” como ceviches, guacamos y tostadas; y también algunos “antojitos de banqueta” como quesadillas, tacos y un delicioso Pork Belly que te dejará satisfecho. Sin embargo, todo esto sólo es la entrada.

Para los fuertes, tenemos dos imperdibles: Uno es “Burger La Félix”, que es un corte de Res Angus con Pork Belly al pastor, glaseado con reducción de Cerveza Bocanegra y chips de camote: es sin duda una de las estrellas de la casa. La otra hija pródiga del lugar y del grupo de restaurantes, la cerveza Bocanegra, es una cerveza artesanal creada por el laureado chef Guillermo González Beristáin, quien



Burger La Félix: carne res angus con pork belly al pastor, glaseado de cerveza Bocanegra.

Ambiente mexicano contemporáneo

Podemos definir a este lugar como “cantina gourmet”: la perfección y el cuidado en cada detalle son muy importantes ya que estos nos hacen evocar recuerdos incomparables. Para el Chef González Beristáin esto vale mucho y nos lo demuestra en cada uno de sus platillos.

Tacos de gusanos rojos de maguey con guacamole y salsa de chile de monte.

es líder de la familia Pangea.

“Nuestro Grupo es una empresa que siempre se ha guiado por la intuición y por el deseo de ser siempre el mejor”, afirma González Beristáin.

La Félix busca un ambiente mexicano contemporáneo que lo lleva reflejado en sus platillos. Quiere llevarnos por la memoria de estos platos y tragos que encontramos en la calle, con amigos, con los hermanos... esos que tanto placer nos dieron y ha llegado el momento de traerlos a la mesa de nuevo.

Podemos definir a este lugar como “cantina gourmet”: la perfección y el cuidado en cada detalle son muy importantes en cualquier restaurante.



Costilla de cerdo + Frijol negro + Tortilla de betabel.



Ceviche de pescado en verde.

Esto nos hace evocar recuerdos incomparables. Para el Chef González Beristáin esto vale mucho y nos lo demuestra en cada uno de sus platillos.

¡Y qué decir del nombre del lugar: “LA FELIX”!, no se necesita darle muchas vueltas. En el restaurante encontramos una marquesina de cine, de estilo muy retro, que dice DOÑA BARBARA y la acompaña la hora de las funciones: 3:30, 5:00, 7:20. ¡Ah, adivinaste! El nombre viene de la Doña, María Félix, y la marquesina hace referencia a la película mexicana de 1943 estelarizada por María Félix y Julián Soler basada en la novela Doña Bárbara, escrita por el venezolano Rómulo Gallegos, quien también participó en el guion de la película.

Pero dejemos de momento el cine y vamos a darnos gusto. Ya platicamos un poco de algunos platillos pero, ¿qué tal si te antojamos un poco más con un menú de tres tiempos?; para empe-

La Félix cuenta con una gran variedad de cervezas artesanales y además tiene una terraza con vista a la Sierra Madre para disfrutar la tarde.



Tamal de metate con helado de mole.



zar qué tal una riquísima botana, como un Guacamole Mamucas con Aceite de Oliva y Virutas de Chicharrón. ¿Y qué decir de un elote a las brasas con piquín y mayonesa?

Ya entrando al plato fuerte, saborea una caña de filete de res Angus con una costra de cinco chiles, acompañada de una cerveza bien fría. Deja algo de espacio para degustar el postre: una terrina congelada de helado de glorias.

La Félix cuenta con una gran variedad de cervezas artesanales y además tiene una terraza con vista a la Sierra Madre para disfrutar la tarde.

Chef Guillermo González Beristáin

Originario de Baja California, es reconocido internacionalmente por su cocina. Cuenta con seis restaurantes que con-

forman el “Grupo Pangea”. Ha sido publicado en varias revistas como Saveur, Food & Wine, Wine Spectator y Food Arts entre otras, en Estados Unidos; y en México en Travel & Leisure, Conde Nast y Catadores.

Con estudios en el Cullinary Institute of America, Nueva York, la vida de este chef ha sido un movimiento continuo, impulsado por la necesidad de explorar nuevos caminos. Y precisamente esta necesidad de explorar fue la que llevó a Guillermo González a dejar su zona de confort y trasladarse a Monterrey, N.L., para desarrollar uno de los grupos gastronómicos más exitosos del País. ■



Chef Guillermo González Beristáin.

La Félix

-La Félix Calzada 401 T. 01 (81) 1366 5777
-La Félix Nuevo Sur T. 01 (81) 2169 3232
Monterrey, Nuevo León.



Nueva Navaja Victorinox SMP



DISPONIBLE YA EN:


SOYPARRILLERO.MX

HOY ES UN
buen día para
un buen desayuno



Nos encanta acompañarte
en tus mañanas.



  / [huevosanjuan](https://www.facebook.com/huevosanjuan)

Huevos Tapados





6 personas



15 minutos



entrada

Ingredientes

- 6 pza Huevos cocidos San Juan.
- 6 pza Rebanadas de jamón cocido por mitades.
- 75 g Queso Oaxaca.
- 3 pza Lonjas de jamo serrano.
- 1 pza Jitomate.
- Aceite de oliva extra virgen (el necesario).
- Una pizca de nuez moscada.
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- Espárrago al gusto



Preparación

1. Cortas los huevos cocidos San Juan por la mitad , sacar las yemas y reservar las claras.
2. Colocar en un bowl las yemas picaditas, añadir las tres lonjas de jamón serrano finamente picadas y el jitomate frito también finamente picado. Incorporar todo con la ayuda de un tenedor y sazonar con la sal, pimienta y la nuez.
3. Rellena los huevos y envolver cada uno en una media rebanada de jamón. Colocarlos en una fuente.
4. Rallar el queso encima de los huevos, rociar con un poco de aceite de oliva.
5. Gratinar hasta que estén dorados.
6. Decorar con un espárrago salteado en un poco de aceite de oliva.

Fotos: cortesía Wine & Food Festival



**WINE & FOOD
FESTIVAL**
MEXICO CITY

Comida Tributo **Benito & Solange**





Wine & Food Festival México City rindió tributo a los chefs Benito Molina y Solange Muris con una comida espectacular en el restaurante Rubaiyat. En un entorno muy acogedor y con toques naturales que traían a la mente la esencia más pura de Sudamérica. También resaltaron los detalles mexicanos que en con-

junto regalaban un ambiente de lo más especial para homenajear a dos grandes talentos de la gastronomía mexicana, con un evento sensacional presentado por el famoso joyero Daniel Espinosa y Nespresso con su incomparable café. Hubo platillos que conquistaron el paladar de los comensales con sensaciones indescriptibles

La tarde comenzó con un coctel de bienvenida, durante el cual se sirvieron deliciosos canapés preparados por el Chef Carlos Valenti. Al tiempo que los asistentes brindaron y disfrutaron de bebidas preparadas con Ron Zacapa 23 y Tequila Don Julio 1942, se podía degustar un Mini Carpaccio de Portobello, un fresco Ceviche de Huachinango



Mini Carpaccio creación de Carlos Valenti.

Sorpresa Marina:

Algas, quelites, sandía, caracol, rubia veracruzana, ostión, un calamar, cebolla y su reducción. Un variado platillo que sólo podía ser maridado con un Rosé, del Rancho del Mogorci-to, cosecha 2105.

en Salsa de Pimientos, una crocante Mini Empanada de Carne, la jugosa Mini Brocheta de Picanha a la Parrilla o de la más exquisita Mini Hamburguesa en Pan de Queso. En definitiva, este fue un coctel muy especial, perfecto para abrir el apetito de los asistentes.

Las mesas estaban puestas, cada una con detalles únicos y el destello de las copas más finas de Schott Zwiesel. Todo estaba listo para comenzar con la comida: un trío musical llegó para crear una atmósfera íntima con canciones para Benito & Solange; así como para dar la bienvenida a los comensales que ansiosos esperaban este maravilloso tributo y la tan esperada llegada del primer tiempo: Tostada de Ceviche de Erizo con Almeja, una crujiente entrada, con suaves acentos y la sazón más especial de la famosa cocinera Sabina “La Güerita” Bandera; sabores maridados con Brut Imperial de Moët & Chandon.

Sorpresa Marina fue el segundo tiempo, presentado por el Chef Pedro Martín quien logró juntar cinco increíbles platillos en uno solo, creando una origi-



Sorpresa marina del Chef Pedro Martín.



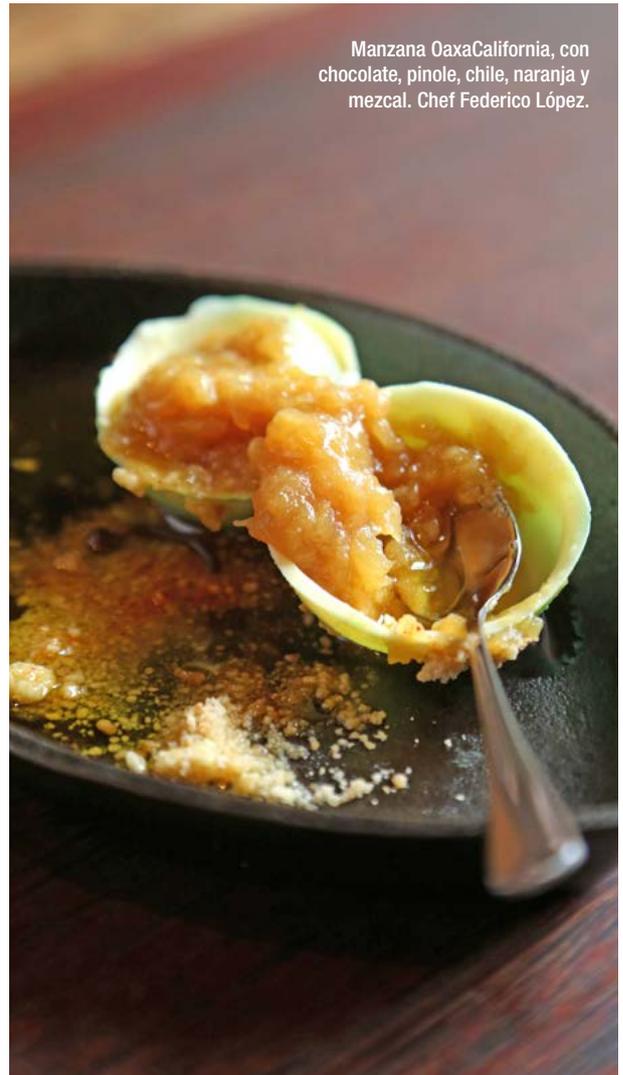
Mini hamburguesas de Carlos Valenti.



El Chef Federico López presenta el fantástico quinto tiempo

dividido en dos partes: primero una Granita de Vino Espuma de Piedra Rosado. Sensaciones exquisitas que refrescaron nuestros sentidos para luego presentarnos el postre más exquisito: Manzana Oaxacalifornia.

Hecha del más delicioso chocolate blanco, coloreada en un hermoso color verde y rellena por un sensacional puré de manzana que se deshacía en la boca con acentos de mantequilla y una crocante sensación que confundía al paladar para crear un sabor único, inolvidable...



Manzana Oaxacalifornia, con chocolate, pinole, chile, naranja y mezcal. Chef Federico López.

nal oda a la cocina del restaurante Manzanilla: “La historia de una OLIVA que quiso ser mar y se convirtió en CALAMAR”; un platillo que transcurría entre algas, quelites, sandía, caracol, rubia veracruzana, ostión, un calamar, cebolla y su reducción. Un variado platillo que sólo podía ser maridado con un Rosé, del Rancho del Mogorcito, cosecha 2105.

El Chef Alex Méndez presentó el tercer tiempo: un Rockot con Caldo Ahumado de Frijol, un delicioso platillo que se adueñaba del paladar con sus acentos de sabor y la delicia que se creó con las texturas del pescado y del frijol maridadas con Arenal, Ensamble de Paralelo, cosecha 2013.

Con cada platillo, el paladar pedía más placeres culinarios, así que el cuarto tiempo tenía que ser perfecto: Codorniz en Escabeche, su Huevo y Hongos. Un colorido platillo, servido con un interesante juego de colores y sabores, centrando la atención del comensal en el perfecto tono amarillo de la yema que coronaba el plato presentado por el Chef Gerard Bellver y maridado con un vino de Pedregal, Vinis-terra de San Antonio de las Minas, cosecha 2011.

El gran Chef Federico López, presentó el fantástico quinto tiempo que además dividió en dos partes: primero, preparó nuestro paladar con una Granita de Vino Espuma de Piedra Rosado. Sensaciones exquisitas que refrescaron nuestros sentidos para luego presentarnos el postre más exquisito: Manzana Oaxacalifornia. Un postre divertido y original que además contaba una historia desconocida para muchos, pero significativa para Benito & Solange. La manzana estaba hecha del más delicioso



Rockot con caldo ahumado de frijol. Chef Alex Méndez.





La comida trajo muchas sorpresas, ya que además de entregar el famoso galardón creado por el Maestro Joyero Daniel Espinosa y los recono-

cimientos para los chefs que realizaron el convite. También obsequió a todas las damas presentes una fina pulsera con detalles mexicanos, regalando más momentos inolvidables a quienes asistieron a la Comida Tributo a Benito & Solange en el restaurante Rubaiyat en la Ciudad de México.

chocolate blanco, coloreada en un hermoso color verde y rellena por un sensacional puré de manzana que se deshacía en la boca con acentos de mantequilla y una crocante sensación que confundía al paladar para crear un sabor único, inolvidable. Para exaltar los sabores de este postre, se creó un maridaje con Ristretto Intenso de Nespresso, para acentuar cada nota y regalarnos el mejor cierre de mesa.

El exquisito trabajo de maridaje fue creado por el Star Sommelier Team: Pablo Mata, Ludovic

Anacleto, Johan Valderrabano y Miguel Ángel Maldonado. Estos grandes talentos fueron parte de la experiencia, otorgando a los asistentes un gran abanico de sabores y sensaciones únicas.

La comida trajo muchas sorpresas, ya que además de entregar el famoso galardón creado por el Maestro Joyero Daniel Espinosa y los reconocimientos para los chefs que realizaron el convite. También obsequió a todas las damas presentes una fina pulsera con detalles mexicanos, regalando más momentos

inolvidables a quienes asistieron a la Comida Tributo a Benito & Solange en el restaurante Rubaiyat en la Ciudad de México.

Una tarde llena de detalles y de sabores inesperados que nos hicieron gozar de varios pecados sublimes y que nos abrieron el apetito.

Wine & Food Festival México City rindió homenaje a dos grandes de la cocina mexicana quienes continúan escribiendo la historia de la gastronomía contemporánea: Benito Molina y Solange Muris. ■

UNA EXPERIENCIA ÚNICA



BALDERRAMA
HOTEL COLLECTION

50 AÑOS EL MEJOR TOUR OPERADOR
DE BARRANCAS DEL COBRE.

www.hotelesbalderrama.com

www.viajesbarrancasdelcobre.com



HOTEL
MIRADOR
Barrancas Del Cobre, Chih.



HOTEL
MISION
CERCAHUI

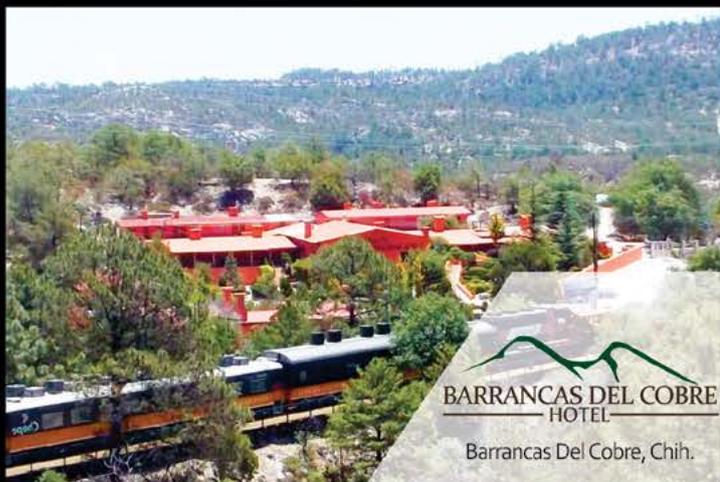
Cerocahui Chihuahua.



Plaza Inn
HOTEL DELUXE
Los Mochis, Sinaloa



Santa Anita
★★★★★
Los Mochis, Sinaloa



BARRANCAS DEL COBRE
HOTEL

Barrancas Del Cobre, Chih.



Posada del Hidalgo
HOTEL-RESORT

Resort & Spa / El Fuerte Sinaloa.

Pasta a la Carbonara





4 personas



25 minutos



comida

Ingredientes

- 3 pza Huevo San Juan
- 1 g Cebolla mediana
- 200 g Tocino.
- 250 g Pasta larga
- 200 g Crema líquida
- 50 g Queso parmesano
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 16 pza Hojas de albahaca
- Un chorrito de aceite de oliva
- 1pza huevo cocido San Juan
- Cantidad suficiente de agua



Preparación

1. Poner agua con sal a calentar y cuando empiece a hervir añadir la pasta, cocemos de 10 a 12 minutos o al dente.
2. Cortar finamente la cebolla, salterla en un sartén con el aceite para que se blanque.
3. Añadir el tocino cortado en tiras finas y continuar la cocción hasta que este se dore un poco dependiendo el punto que se prefiera.
4. Añadimos la pasta a la cebolla y tocino.
5. Agregar los huevos, saltearlos hasta que se tornen cremosos en este momento se le agrega la crema. Dejar que tome temperatura y servir.
6. Decorar con el queso, las hojas de albahaca y el huevo duro San Juan.

Nota: Se la puede agregar 125gr. de jamón al mismo tiempo del tocino.

Pastas Largas: Spaghetti, Fusilli Lunghi Bucata, Bigoli, Ziti, Bavettine, Fettucine, pappardello, linguine, cappelli d'angelo, etc.



Since 1992

**USA TU CABEZA
PROTÉGELA
CON ESTILO**

BUFF® is registered trademark, property of Original Buff, S.A. (Spain)



La colección Chefs Collection de BUFF®, gracias a su particular diseño y a su composición, te mantiene el pelo recogido y apartado de la comida o la cara. Hecho con tejido CoolNet® UV+, este producto absorbe el sudor y ofrece un secado rápido cuando se realizan tareas en la cocina.

Gracias a la tecnología antibacteriana Polygiene® también tendrás una mayor sensación de frescor, y evitarás la aparición de malos olores.

¡PROTÉGETE CON COOLNET® UV+ BUFF®!



Información y ventas mayoreo: (33) 3632 5886 / info@buffmexico.com / www.buff.mx / www.buff.com



SOYPARRILLERO.MX



New York con salsa de bourbon

Prepara esta gran receta como todo
un experto de la parrilla.



PREPARACIÓN

INGREDIENTES:

1" o 1 ½" de New York
¼ tza de aceite de oliva
Sal ahumada SMP
Pimienta al gusto
¾ tza de bourbon
¾ tza de crema
1 cda de soya
½ ajo picado
1/5 barra de mantequilla

PREPARACIÓN:

1. Colocar el sartén de hierro vaciado en el asador a fuego directo para que se caliente.
2. Sazonar el New York por los dos lados con sal ahumada SMP y pimienta.
3. Aplicar un 1/5 de barra de mantequilla por todo el sartén.
4. Sellar 4 minutos por lado para término entre azul y ½, si se quiere un poco más cocido dejar 5 min por lado para un término medio.
5. Remover la carne del sartén.
6. Dejar reposar 5 a 7 minutos antes de cortar.
7. En el sartén agregar el ajo, el whisky, la crema, la soya y sazonar con sal y pimienta.
8. Revolver constantemente hasta obtener una mezcla homogénea.
9. Servir arriba de la carne.



SOYPARRILLERO.MX

RECETARIO VOL. 2

Este recetario ha requerido de un gran esfuerzo, tiempo y dedicación, el cual sentimos con gran orgullo poder compartirlo con todos ustedes, esperando que lo disfruten. En más de una ocasión, nos han preguntado el por qué realizamos, la respuesta es muy sencilla, porque nos basamos en el principio por el cual Alejandro Gutiérrez creó la Sociedad Mexicana de Parrilleros, que es “promover y preservar nuestras tradiciones culinarias por medio del disfrute de la parrilla”.

Gracias al apoyo de ustedes, hemos tenido la oportunidad de continuar creciendo, de seguir llevando el mensaje a cada vez más personas.

El asado a la parrilla, es más que palabras, es un arte fuertemente subjetivo. Convivir con tus amigos, contagiarte algunas risas, un refresco o una cerveza. Compartir el sentimiento que implica el desprendimiento del humo, la emoción del sonido de la carne. Disfrutar de tu familia, aprender

las técnicas de tu padre, heredar tus técnicas a tus hijos. Cortar el primer trozo de carne, preparar la salsa, la música. Preparar la carne bajo el sol, en la noche, a cualquier hora del día.

El arte de asar a la parrilla significa resolver diferencias, hacer tratos, reforzar la unión. Es convivencia, amistad, familia.

El recetario contiene un total de 458 páginas en las cuales encontrarás 95 recetas a la parrilla y tips:

- Entradas y guarniciones
- Carne de res
- Carne de puerco
- Aves y mariscos
- Postres
- Tips Parrilleros

Encuétralo en nuestra tienda en línea:

<https://tienda.soyparrillero.mx>

Envíos a toda la República Mexicana.

#ElFuegoNosUne

SOYPARRILLERO.MX



RECETARIO VOL. 2

EL FUEGO NOS UNE

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS



Presentando a los
FIRE MASTERS

SOYPARRILLERO.MX

Pávlova con frutos





6 personas



120 minutos



postre

Ingredientes

Para el merengue:

180 g Claras de Huevo San Juan
325 g Azúcar glass
2 cdas Harina de maíz (maicena)
2 cditas Vinagre blanco
1 cdita Extracto de vainilla

Para la crema montada necesitas:

500 g Crema para batir
50 g Azúcar glass
750 g a 1 kg Frutos rojos



Preparación

1. Monta las claras San Juan a punto de nieve. Cuando empiece a formar picos incorpora, poco a poco, la mitad del azúcar glass mientras seguimos batiendo.
2. Cuando haga picos duros y brillantes, incorpora el resto del azúcar glass mezclado con la maicena y a continuación el vinagre blanco y la vainilla.
3. Precalienta el horno a 140° C.
4. Prepara tres círculos de papel de horno de unos 18 cm de diámetro y colócalos sobre 3 charolas de horno planas.
5. Divide el merengue entre los tres papeles de horno, extendiéndolo con una espátula o con ayuda de una manga y duya lisa.
6. Hornea los merengues durante 90 minutos a 140° C. Pasado ese tiempo, apaga el horno y manténlos dentro, 20 minutos más.
7. Una vez fuera, deja que enfrien por completo.
8. Reparte sobre cada base de pávlova un poco de la crema montada y unos frutos rojos. Coloca encima otra base de pávlova y vuelve a colocar crema y frutos rojos.
9. Por último, decora la capa final al gusto.

Para la crema montada:

Monta la nata a velocidad media incorporando el azúcar glass y sigue batiendo hasta que esté brillante y forme picos. Cuidando de no pasarse de batido ya que esta crema su puede cortar.

Pionero del movimiento Food truck en Guadalajara y haciéndose llamar “Gourmet de la Calle” cuenta con deliciosa comida, justo a un lado de una de las calles más emblemáticas de la ciudad. Encontrarás bagels, ciapattas o burritos, además cuentan con exquisitas aguas frescas.

Gourmet de la calle

BRICK LANE

BAGELS & BURRITOS



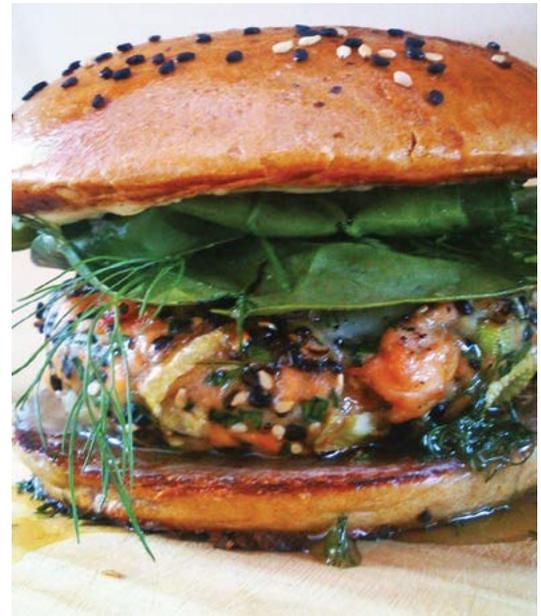


Hace tres años Guillermo Ornelas y su socio José Ramírez regresaron de trabajar una temporada en hotelería y restaurantes en la ciudad de Londres y deciden abrir un negocio de comida, pero el presupuesto para la apertura de un wine bar o un restaurante formal era demasiado alto, entonces su idea fue comparar un truck, empezarlo a adaptar, diseñar la cocina y crear un concepto que denominaron “paninis de la calle”, utilizando bagels, chapatas y burritos, abasteciéndose de pequeños productores locales y dándole un giro innovador de modo que se adaptase a todo tipo de paladares.

Brick Lane inicia operaciones en diciembre de 2012, convirtiéndose en el primer Food truck de Guadalajara y ofrece combinaciones en bagel desde un hongo portobello y queso de cabra hasta el típico neoyorquino con salmón ahumado y pepinos.

Si te acercas por primera vez a Brick Lane los propietarios te recomiendan probar el burrito de chicharrón, una de las estrellas del negocio, es una tortilla artesanal de color verde y sabor jalapeño de 30 cm, viene con una cama de arroz, ensalada, pico de gallo, chicharrón crocante y chicharrón en salsa de chile morita.





Si te acercas por primera vez a Brick Lane los propietarios te recomiendan probar el burrito de chicharrón, una de las estrellas del negocio, es una tortilla artesanal de color verde y sabor jalapeño de 30 cm, viene con una cama de arroz, ensalada, pico de gallo, chicharrón crocante y chicharrón en salsa de chile morita.



También el bagel de portobello tiene muchos seguidores, es un portobello sazonado a la mantequilla, con hierbas, queso parmesano, queso de cabra, ensalada de arúgula y alioli en un bagel de hierbas.

Los pepitos son también parte de la carta de este Food truck, uno de ellos lleva arrachera marinada, chimichurri, dijon, alioli y ensalada en ciabatta de ajo con orégano.

El bagel monty no se podía quedar atrás, lleva queso cheddar,

gouda, panela y queso crema en bagel de quesos, es un clásico y favorito.

Otra de las especialidades de Brick Lane son las bebidas, y sobre todo las aguas frescas. Todos los días Guillermo, José y su equipo compran dos o tres diferentes tipos de frutas, las mezclan y ofrecen un sabor de agua diferente para cada día, que pueden ir desde yaca, mamey con limón, frambuesa y limón, carambola y melón, tuna, pitaya, todas ellas mezcladas con hierbas. Hasta

hoy más de cien combinaciones de fruta se han utilizado para las deliciosas aguas frescas de Brick Lane.

Todos los panes del Brick Lane son artesanales, horneados en horno de piedra, lo que les da un sabor de provincia, como de pueblo.

Brick Lane dio servicio en la colonia Americana durante dos años, actualmente los localiza en un parque de foodtrucks que se llama Punto Picnic, cerca del Tec de Monterrey sobre la calle de Servidor Público. ■


CHOP!



*¡La primavera
ya llegó!*

CROQUETAS CHOP!

LA RECETA ES SENCILLA:

 **SÍRVELE** 

BÚSCANOS EN TU
tiendita de la esquina



 /CROQUETASCHOP
CROQUETASCHOP.COM