

# revista chilango

Nicos

MICHELIN  
2025

MICHELIN  
2024

ESTABLECIMIENTO  
100% LIBRE DE  
HUMO Y TABACO

APAGUE SU CIGARRO  
ANTES DE ENTRAR

## RESTAURANTES QUE NOS DAN IDENTIDAD

Celebramos los sabores, la  
historia y el servicio de Nicos y  
más lugares icónicos de la CDMX



# IDENTIDAD

*De los frijoles que despiertan a la ciudad a los langostinos que la hacen brindar, estos lugares son parte de la tradición chilanga de compartir la mesa. Celebramos los sabores, la historia y el servicio de diez restaurantes que abrazaron la CDMX y la volvieron casa. Porque ser chilango no es nacer aquí: es hacer propia la ciudad, celebrar el origen, arriesgar lo nuevo y fijar reglas propias. En estas cocinas de largo aliento —con historias que trascienden generaciones; mayores y chefs; manteles largos y mesas corridas; mar y milpa— no se negocia lo esencial: en la CDMX se come con identidad, oficio y carácter.*

# CULINARIA

Por: Fernanda Balmaceda @fer\_balmaceda. Fotos: Fernando Gómez Carbajal @fernandocarmela







## NICOS: la receta chilanga desde 1957

**HAY LUGARES CUYA FAMA ESTÁ ANCLADA EN LA MEMORIA,** en el rumor del barrio y el olor a comal. Nicos es así desde 1957, cuando María Elena Lugo y Raymundo Vázquez levantaron en Clavería una pequeña fuente de sodas —la única en su ruta, entre Vallejo y Tacuba— y la convirtieron, con trabajo y sazón de casa, en un comedor familiar donde la CDMX se sirve en plato hondo. La escena se repite todos los días: una sopa bien nacida, un mole “de la Ciudad de México” con su tamal de frijol, nopales que saben a Milpa Alta y un servicio que parece tener memoria de todas las mesas. No es nostalgia: es método.

Gerardo Vázquez Lugo —arquitecto de formación, cocinero por convicción— recibió la casa y, de la mano de su madre Elena, la condujo hacia un presente más consciente. Se formó con la vieja guardia (Alicia Gironella, Giorgio D’Angeli), afinó técnica, defendió el valor de los fondos y las sopas, y se tomó en serio dos banderas que hoy distinguen a Nicos: la cocina chilanga como identidad y el cero desperdicio como práctica diaria. **Para él, “chilango” no es gentilicio sino oficio: quien llega a la capital y la adopta, la mezcla y la presume.** Por eso la carta captura un mosaico que va del huerto a la mesa con naturalidad: el mole capitalino que se abraza a un tamalito moreno; los nopales con carácter; la trucha de acuacultura sustentable que se cuece con técnica tradicional; o el conejo que viene del recuerdo al antojo.





La chilangüidad en Nicos no posa; trabaja. Empieza en el origen del insumo: comercio justo, trato directo, temporadas claras y trazabilidad real (no la “sección amarilla” de productores, sino la logística cotidiana). Continúa en cocina: estandarización precisa de esas recetas “de puñito” que la familia volvió gramajes y minutos hace décadas, respetando sabor, punto e historia. Termina en sala: un equipo que entiende qué trae cada plato bajo el brazo —productor, barrio, estación— y lo cuenta sin sermones. Lo sintetiza Elena Lugo: “soy una aprendiz vitalicia de cocina”; de esa disciplina nace la consistencia.

Luego está el cero desperdicio, que aquí sí es sistema con rigor obsesivo. Separan todo: vidrio por color, papel, aluminio y, sobre todo, orgánicos. A estos les dan una segunda vida por dos vías: la lombricomposta tradicional y el Sistema SIRDO, una patente mexicana desarrollada con bacteria chinampera, capaz de procesar lo que la composta clásica no admite —restos cocidos, grasa, incluso huesos— y transformarlo en biofertilizante. Parte de ese trabajo se potencia gracias a las alianzas con Gaby Vargas, del Huerto Tlatelolco, y con el Rancho Tepetitlán, que colaboran en la gestión y aprovechamiento de estos residuos.

Así, el “escamoché” deja de ser culpa y vuelve a la tierra. A la par, reciclan metales y afinan compras para que el basurero reciba cada vez menos. En 2024 cerraron con alrededor de 1.3 toneladas de basura; el objetivo operativo para 2025 es reducirla a una. Para dimensionar: la Green Restaurant Association estima que un restaurante promedio genera entre 11 y 34 toneladas de basura al año; además, el 84.3% de los alimentos no utilizados termina en la basura, el 14% se recicla y apenas el 1.4% se dona. En una ciudad donde comer rico suele producir montañas de desechos, Nicos demuestra que se puede servir la tradición sin pagar peaje ecológico.

El rigor convive con la alegría capitalina. “Nicos es restaurante de barrio”, resume Gerardo, aunque su conversación ya salió de Clavería: dialoga con cocineras, académicos y cronistas y entiende que la ciudad vive en el tráfico, no en vitrinas. Por eso, su “cocina chilanga” avanza: una segunda sede en la Roma, en una antigua cantina, y el mismo pulso familiar. Puede imaginar un pie hacia el sur sin renunciar a la mesa donde creció. Lo inamovible: compra justa, técnica firme, sazón identificable y un control casi científico de insumos y platos.



Nicos también cuenta, con una sobriedad que cae bien, la historia de muchos chilangos: empezó sencillo, aprendió de los mayores, se hizo de una voz, afinó su oficio y hoy se sostiene por consistencia más que por discurso. Las listas y los reflectores los han reconocido —50 Best y Michelin incluidos— pero lo que sostiene el lugar no es el aplauso, sino la repetición feliz de sus comensales: familias que llevan décadas visitándolo, cocineras que vienen a “ver cómo hacen la sopa”, turistas a quienes alguna prima chilanga trae “para que entiendan de qué va”. Aquí la ciudad se vuelve hogar, bocado a bocado.

En tiempos de pirotecnia culinaria, Nicos insiste en lo esencial: estacionalidad, método, respeto por el ingrediente, servicio con memoria y la convicción de que la cocina también arregla problemas urbanos. Si la CDMX es una mezcla indomable, este comedor la organiza en tres tiempos: identidad (chilanga y orgullosa), técnica (sin atajos) y responsabilidad (la basura se piensa). Así, la tradición no se empolva: se afila. Y cada plato trae la misma promesa que cualquier chilango se hace cuando cruza la ciudad en hora pico: llegar valió la pena.

CUITLÁHUAC 3102, CLAVERÍA  
LUN-MIÉ: 8-18 H, JUE-SÁB: 8-21 H, DOM: 8-17 H  
RESERVACIONES: 55 5396 7090  
IG: @NICOSMEXICO





CHAPULTEPEC 606, SAN MIGUEL CHAPULTEPEC  
LUN-MIÉ Y SÁB: 13-22 H, JUE Y VIE: 13-23 H, DOM: 13-19 H  
RESERVACIONES: 55 5286 2161 Y 55 5286 2165  
IG: @EL\_MIRADOR\_DE\_CHAPULTEPEC



## EL MIRADOR DE CHAPULTEPEC: sazón y partidas de dominó

### EN LA FRONTERA ENTRE CHAPULTEPEC Y SAN MIGUEL

Chapultepec hay una cantina-restaurant que aprendió a combinar mantel largo con cubilete. El Mirador tiene historia previa a 1904; en 1944 lo toma don Juan Celorio, y desde entonces la familia ha sostenido la casa con una idea sencilla: cambiar solo lo necesario para que el sabor sea igual hoy al de hace décadas.

Aquí se sirve la tradición sin rodeos: Caldo 1904 (pollo y res), tacos de chamorro y de lengua, milanesa manchega —en tamaño XL—, pulpos a la gallega y abulón que el mesero termina de preparar frente a ti. Cocina de antojo mexicano con acentos españoles, hecha con técnica clásica.

El salón tiene sus reglas no escritas: barra viva, mesas para negociar y mesas para jugar. Antes la cantina era “club de Toby”; Juan Carlos Castillón, mesero con más de 40 años en casa, recuerda que hace pocos años se abrió formalmente el acceso de mujeres al área de bar —cosa natural hoy— y que la clientela se ha vuelto más joven: ya atienden a los nietos de quienes venían con los abuelos. Jueves y viernes son de mejor ritmo; sábados y domingos manda la familia; lunes y martes son más tranquilos. Y sí: hay turistas, pero el pulso sigue siendo chilango.

Las anécdotas podrían llenar varios álbumes (Juan, de hecho, los guarda). Un día “colaron” a una mujer al bar cuando todavía no se permitía la entrada: “bigotito dibujado, moño, charola y a trabajar como ‘mesero’; nadie lo notó, salvo los organizadores del evento que estaban fascinados con la travesura”. Otra tarde llegaron cinco comensales; uno era el presidente Ernesto Zedillo. Entre fotos y recuerdos, Juan resume su oficio así: “Servir para que regresen, generación tras generación”.

Detrás del pase hay una cocina que mantiene el rumbo. Al frente está el chef Félix Lucas Domínguez; la familia Celorio custodia el recetario y el estándar. Ese equilibrio explica por qué El Mirador puede ser, a la vez, un restaurante para cerrar un trato, una cantina para tirar dominó y un sitio para comer como antes, con sazón constante y carácter de barrio elegante.







## FONDA MARGARITA: aquí amanece el antojo

EN LA ESQUINA MÁS MADRUGADORA DE LA DEL Valle, Fonda Margarita sigue oliendo a carbón, a café recién colado y a frijoles que llevan horas meciéndose en cazuela de barro. Abrió en 1948 como respuesta a una necesidad —dar de comer bien y temprano a una colonia en construcción— y terminó volviéndose rito chilango: formarse con paciencia, pedir “lo del día” y compartir mesa con quien toque, sin jerarquías ni fotos de famosos en la pared. “Aquí todos valen lo mismo”, decía doña Margarita Lugo de Castillo, la fundadora, y la regla quedó escrita en la rutina: servicio ágil, platos sabidos y sazón que no negocia atajos.

La historia es familiar y tenaz. Margarita empezó vendiendo elotes y guisos en anafre; con los años abrió el local y dejó un ideario claro: ingredientes de primera, manteca donde va manteca, barro sin plomo, carbón en vez de gas y cero maquillaje al sabor. Hoy la batuta la lleva su nieta, la mayor Mariana Castillo Hernández; en la operación están su hijo, Ricardo Castillo Lugo, y su nieto homónimo, junto con una generación que aprendió desde la madrugada a encender braseros, picar, sazonar y porcionar. Dieciocho personas hacen posible que, cuando la ciudad apenas despierta, aquí ya brillen las cazuelas.

El emblema de la casa son los huevos con frijoles —tirados veracruzanos, a su manera—: sabor inconfundible y adictivo. La carta de guisados rota por días: longaniza en salsa verde, carnero en salsa verde los jueves, pancita los sábados. Los chilaquiles llegaron cuando la moda empujó, pero aquí nacen con tortilla recién hecha, no de sobras. El servicio corre como *fast-food* a la mexicana: guisos listos, huevos al momento, rotación constante. Los fines de semana atienden de 300 a 350 comensales y el comedor funciona como un pequeño archivo urbano: en esas mesas corridas se han cruzado políticos, artistas y el albañil de la obra contigua... y nadie importa más que el de al lado. Dicen, incluso, que José José era cliente frecuente: venía a curársela por las mañanas.

Si hay definición de “clásico”, aquí se sirve desde antes de que amanezca: cocción lenta, sazón honesta y una mesa comunal donde la ciudad se reconoce.



FOTOS CORTESÍA FONDA MARGARITA

ADOLFO PRIETO 1364 B, TLACOQUEMÉCATL DEL VALLE  
MAR-DOM: DE 6:30 H HASTA QUE SE ACABEN  
LAS CAZUELAS (ALREDEDOR DE LAS 12 H)  
IG: @FONDAMARGARITA.



FOTOS CORTESÍA EL CARDENAL

## EL CARDENAL: una cátedra del desayuno capitalino

ANTES DE QUE EL CENTRO LEVANTE CORTINAS, EL CARDENAL ya huele a pan recién horneado y a chocolate espeso. Abrió en abril de 1969 y, desde entonces, la familia Briz Garizurieta sostiene una promesa sencilla y exigente: cocina popular mexicana hecha con método y servicio que no pierde el pulso ni en hora pico. Por eso aquí el desayuno no es un trámite: es una ceremonia. La carta madrugadora arma un retrato de la ciudad con huevos revueltos a la cazuela, aporreado, gorditas hidalguenses y ese trío irresistible de conchas con nata —de leche fresca— y chocolate de la casa que muchos chilangos aprendieron a pedir de memoria.

El comedor se entiende como una orquesta bien ensayada. Mientras en sala vuelan las tazas de chocolate con molinillo, en cocina mandan los tiempos cortos —cazuelas que no descansan, comales activos, salsas listas— para que cada mesa reciba lo suyo con ritmo. El estilo del Cardenal privilegia lo clásico sin alardes: recetas reconocibles, porciones que reconfortan y una ejecución pareja en todas sus sedes (del Centro Histórico y Juárez a Lomas, San Ángel, Nápoles y Marconi). Esa consistencia es parte del encanto: el comensal sabe que, aunque cambies de colonia, el estándar será el mismo.

A mediodía, la película cambia de tono sin abandonar la estirpe. Entran a escena el queso tapado, los escamoles cuando hay temporada, la sopa de verdolagas con pollo, el fideo seco al chipotle, la pechuga en mole poblano y las nieves mexicanas que sirven de cierre.

El Cardenal es la cátedra del desayuno capitalino: orden, ritmo y una noción de “lo bien hecho” que no necesita modas para brillar. Su manera de cuidar el pan y la nata es casi un manifiesto.

PALMA 23, CENTRO, LUN-DOM: 8-18:30 H  
RESERVACIONES: 55 5521 3080, 55 5521 88 15 Y 55 5521 88 17  
IG: @RESTAURANTE.ELCARDENAL



# CAFÉ DE TACUBA:

donde la ciudad come historia



EN EL 28 DE LA CALLE DE TACUBA VIVA DESDE tiempos prehispánicos, late un comedor que el país siente suyo. Nació como lechería y nevería; el barrio lo nombró y así quedó: Café de Tacuba. Sus seis salones cuentan México sin solemnidad: maderas talladas, talavera, vitrales y techos abovedados. En los muros, réplicas de pinturas que decoran el Castillo de Chapultepec, guiños a antiguos conventos y escenas muy mexicanas vuelven la casa una galería viva donde el antojo se sienta junto a la memoria.

En el origen están Dionisio Mollinedo —“Papá Nicho”, tabasqueño andariego que fue a buscar recetas regionales a mercados y cenadurías por todo México— y su esposa, Josefina García “Pepita”, la mano que volvió apuntes en sazón. De ahí nació una carta de antología: mole a la usanza antigua, pozole, tamales y panes hechos en casa.

El salón lo completan meseras de blanco, a la usanza de finales del siglo XIX, y un anecdotario que corre en capas de tiempo: el banquete de bodas de Diego Rivera y Guadalupe Marín (1922), los organilleros que cada 13 de diciembre entonan sus mañanitas de aniversario o Agustín Lara dejando versos de sus canciones en servilletas. Tacuba fue mesa de inspiración antes que postal.

La cocina suena como orquesta. José Núñez, gerente general con tres décadas en casa, dirige a un equipo de 130 personas que sostiene el compás en dos turnos. Tres mayores custodian el sabor: Patricia, Claudia y Maricruz. Nelly se ocupa de las salsas y Betty de los tamales. En el centenario habilitaron la planta alta y la espera se acortó: la fila rara vez supera los 20 minutos, justo lo que tarda la historia en encontrar tu mesa.



FOTOS CORTESÍA CAFÉ DE TACUBA

Hay platos que explican por qué regresa uno: las Enchiladas Tacuba —creación de la casa— llegan rellenas de pollo, bañadas en salsa cremosa de espinaca y chile poblano, gratinadas al horno con parmesano; el mole se trabaja por tandas, tostando y moliendo en metate y molcajete; el chocolate mezcla cacao del Soconusco, Chiapas; en temporada asoman chiles en nogada (julio–octubre) y en fiestas, romeritos y bacalao. Aquí todo es continuidad con método.

Café de Tacuba no solo alimenta: enciende la memoria familiar. Quien llegó de niño hoy trae a los nietos; quien vino por curiosidad regresa por costumbre. Es un comedor chilango que junta generaciones y convierte al Centro Histórico en sobremesa. Comer aquí es mirar México y saborearlo.

TACUBA 28, CENTRO HISTÓRICO, DOM-SÁB: 8-22:30 H  
NO HAY RESERVACIONES Y EL TIEMPO DE ESPERA  
ES DE 15 A 20 MINUTOS  
IG: @CAFEDETACUBARESTAURANTE

# DANUBIO:

mar y ciudad, a la vasca y a la mexicana

EN EL CORAZÓN DEL CENTRO, DANUBIO SOSTIENE su leyenda con planchas veteranas, langostinos de tamaño indecente (700 gramos) y una sopa verde que parece sencilla hasta que se prueba. La casa abrió en 1936 con alma vasca —dos cocineros, José Arangüena y Víctor Amundarain, echaron raíces y llamaron a más paisanos— sobre un local previo de cervecería y salchichonería alemana. Desde entonces, aquí el mar se cocina con disciplina de vieja escuela y apetito chilango: producto del día, recetas que no cambian y un servicio que se anticipa.

La brújula del menú es clara. Las cocochas van al pil-pil, a la vizcaína o en salsa verde, como dictan los manuales de Bilbao; la merluza aparece en

preparaciones clásicas; hay bacalao, chipirones y almejas según temporada. El abasto se cuida como en puerto: proveedores de La Viga con décadas de relación, bodegas listas para contingencias y una regla que Rafael Armesto Odriozola —voz de la casa— sintetiza así: “Aquí no negamos nada”.

El salón es mitad ceremonia, mitad coreografía. Hay meseros con medio siglo de oficio —Rivas y compañía— y mayores que resguardan el fogón. Hoy manda “Sinfo”, heredera del colmillo de Carmelita, quien sostuvo 65 años la cocina. Son unas cincuenta y tantas mesas —capacidad de 200 a 250 comensales— y, aun a tope de fin de semana, la orquesta no desafina.

Las anécdotas quedaron a la vista: dedicatorias en los muros que cuentan noches memorables. Aquí el mismísimo Pelé celebró su cumpleaños; Jacobo Zabłudovsky, comensal fiel, hizo su última transmisión; y Octavio Paz escribió en las mesas e inauguró la costumbre de firmar servilletas: “Al Danubio, que sabe que la cocina es el primer y el último arte humano”.

Luego de 90 años, la ecuación sigue intacta: tradición, producto y precisión. La sopa verde sabe igual —porque así debe ser—; las planchas nuevas ya cuentan 25 y las anteriores se retiraron con más de 70. Danubio no persigue modas: las ve pasar desde Uruguay y Bolívar y les contesta con una cuchara de mar que perdura.

REPÚBLICA DE URUGUAY 3, CENTRO  
LUN-VIE: 13-19:30 H, SÁB-DOM: 13-20 H  
RESERVACIONES: 55 5512 0912 Y 55 5521 0976  
IG: @RESTAURANTEDANUBIO



FOTO JUAN DE DIOS GARZA VELA @JDDGARZA



## TABERNA DEL LEÓN:

elegancia con memoria y oficio

EN PLAZA LORETO, UNA CASONA DE LA FAMILIA LENZ QUE data del año 1926 late como refugio del sur chilango: sombra de árboles, terraza abierta y un comedor que Mónica Patiño trajo a la ciudad en 1994 tras fundarlo en Valle de Bravo (1978). La casa no es escenografía: sostiene un estilo propio —base mexicana con técnica europea— que Patiño pulió a lo largo de tres décadas y que hoy conduce su chef Corentin Bertrand.

Aquí el confort se sirve en los clásicos de la casa —la “pechuga de pollo al pipián de mi abuelita”, la sopa de frijol con nopalitos, las tostaditas de jaiba— y en guiños de técnica europea de “Core”, como el pato rostizado.

La operación funciona como reloj: 20 cocineros y cerca de 30 personas en sala afinan tiempos cortos y servicio cercano. El pico llega a la comida; muchos vienen “a que los apapachen” y el equipo, casi en automático, recuerda el vino de cada mesa. La terraza, renovada por el arquitecto Dirk Jan Kinet, consolida la noción de oasis en plena plaza abierta.

En la copa, la casa presume el trabajo colaborativo. Arenal y Colina, etiquetas de la casa, fueron desarrolladas por el enólogo Hugo D’Acosta (Paralelo) en coautoría con la chef Mónica Patiño para ajustar su perfil a la carta. La selección se redondea con grandes nombres de México, España y Francia, siempre con la misma premisa: equilibrio y carácter.

A 30 años de vida, la Taberna del León sigue siendo lo que prometió: un ícono del buen comer, perfecto para sobremesas largas.



PLAZA LORETO, SAN ÁNGEL. LUN Y MAR: 13:30-23 H  
MIÉ-SÁB: 13:30-23:30 H, DOM: 13:30-18 H  
RESERVACIONES: 55 5616 2110, 55 5616 3951  
Y 55 5550 0989, IG: @LATABERNADELLEON

FOTOS ANA HOP, CORTESÍA TABERNA DEL LEÓN



DIEGO RIVERA 50, SAN ÁNGEL INN  
LUN-SÁB: 8-24 H, DOM: 8-22 H  
RESERVACIONES 55 5616 1402 Y 55 5616 2222  
IG: @RESTAURANTESANANGELINN

FOTOS CORTESÍA SAN ÁNGEL INN

## SAN ÁNGEL INN:

ritual de mantel largo en el sur

HAY RESTAURANTES QUE NO COMPITEN POR NOVEDAD: confían en el rito. En San Ángel Inn, la promesa es esa: cocina mexicana e internacional servida con pulso clásico, donde la mesa manda y el tiempo corre a ritmo de conversación. La casa abrió el 13 de junio de 1963 y desde entonces se volvió punto de encuentro en el sur de la ciudad: celebraciones familiares, comidas de negocios y esas citas en las que uno quiere que todo salga bien.

La carta apuesta por sabores que han probado su permanencia. La sopa de tortilla llega como prólogo impecable; las crepas de huitlacoche son el tipo de antojo que explica por qué aquí manda el comal bien llevado; el pato a la zarzamora hace equilibrio entre lo dulce y lo ácido; en temporada, los escamoles recuerdan que este comedor respeta los ciclos del ingrediente; y de postre, la isla flotante funciona como un cierre que bautiza sobremesas largas. Nada busca el golpe de efecto: todo está pensado para sentirse familiar y bien ejecutado.

En cocina manda el chef ejecutivo Mariano Valdés, cuyo trabajo se nota menos en la estridencia y más en la consistencia: porciones parejas, puntos de cocción atinados y un ritmo de salida que sostiene el salón cuando se llena. Esa es la gracia de los clásicos: no necesitan explicar demasiado, solo cumplir con rigor el guión que el comensal espera.

Ubicado en una de las zonas más fotogénicas de la capital, San Ángel Inn es la definición chilanga del mantel largo. Un lugar para regresar cuando la ciudad pide un respiro bien servido.



# EHDEN:

la mesa en la que México te adopta

EN EL CENTRO HISTÓRICO, A DOS CUADRAS DEL Zócalo, hay un comedor que nació del exilio y se volvió casa. A principios del siglo XX, los bisabuelos de Luis —la familia Frangie— huyeron del Líbano. Cruzaron por Cuba, entraron por Veracruz, pasaron por Pachuca y llegaron a la capital. En una casa de huéspedes para paisanos, la bisabuela empezó a cocinar “como en casa” para quienes llegaban con una maleta y muchas historias. Con lo ahorrado de vender telas abrieron su restaurante en 1930; después vendrían mudanzas por Uruguay, Corregidora y el hotel El Cairo, hasta que en 1989 llegaron a Venustiano Carranza, en una casona donde nació Mariano Matamoros.

Desde entonces, Ehden es un pequeño resumen de la ciudad que recibe a todos. Lo mismo se sienta un magistrado que una señora que vino de Puebla a comprar calcetines, un turista curioso

o una familia libanesa celebrando un bautizo: la mesa nivela. Por eso este lugar encaja perfectamente en nuestro mapa de cocina chilanga: esa mezcla que adopta, que te hace sitio y te da de comer con generosidad.

Las recetas son familiares y centenarias: lo que aprendió la bisabuela Adela, lo perfeccionó la abuela Olga y hoy sostiene Luis Ruiz Harfuch, tercera generación, al frente. No hay “chef estrella”; todo el equipo cocina y supervisa, como en las casas grandes. Y, también como en las casas, hay figuras que se vuelven leyenda: doña Marielena Pineda trabajó 58 años aquí; y su sobrina María Xenén lleva más de tres décadas entre sala y cocina. La operación suma unas 16 personas en el Centro y nueve en la Roma, con capacidades de 120 y 70 comensales, respectivamente.

¿Qué se come? Un plato libanés que es puerta de entrada: jocoque, hummus, berenjena molida (*babaganoush*), tabule, hojas de parra, tacos de acelga, arroz con lentejas y con fideos, y la dupla que convierte escépticos: kepe crudo y en charola. Luego están los alambres de cordero, las tripas de cordero rellenas y los guisos de fiesta —gallina rellena, costilla rellena, calabazas con jocoque— que antes se reservaban para bodas o Navidad y aquí viven todo el año. Y claro: el shawarma, papá del taco al pastor, ya con su salsa de habanero bien chilanga.

Luis lo dice sin grandilocuencia: “este restaurante es la prueba de que servir también es pertenecer”. México les abrió la puerta; ellos, desde hace casi un siglo, la mantienen abierta para cualquiera que llegue con hambre y curiosidad. La chilanguidad, al final, es eso: encontrar hogar en una mesa que te adopta.

VENUSTIANO CARRANZA 148, PISO 1, CENTRO  
DOM-SÁB: 11:30-18 H  
RESERVACIONES: 55 1163 8908  
IG: @RESTAURANT\_EHDEN



FOTOS CORTESÍA EHDEN

# CANTINA DEL BOSQUE:

el regreso del buen trago

EN UNA ESQUINA CON ALMA DE SOBREMESA eterna, Cantina del Bosque aprendió a crecer sin perder barrio. Nació como cantinita-tortería en una sola esquina; con los años se comió el estacionamiento, abrió salón de restaurante, sumó dos privados y hoy hasta presume terraza a pie de banquetera.

Tras la pandemia, los socios se reacomodaron —entró el grupo Restofund— y en el 2021 la casa reabrió con brío noventero: la cantina volvió a rugir y a llenar jueves y viernes como si el tiempo no hubiera pasado.

El mapa del lugar está pensado para todos los antojos: cantina con juego (cubilete y dominó), privados para

juntas o cumpleaños, restaurante para comida larga y terraza banquetera para ver pasar la ciudad. Como cantina de abolengo, abre todos los días (solo cierra 25 de diciembre y 1 de enero).

La cocina tiene sello propio: el pescado a la sal (para compartir) es la estrella; le siguen la milanesa manchega —gran botana— y los tacos de chamorro. De una travesura nacieron las quesadillas de papa con queso: un cliente pidió mezclar y el antojo quedó como santo y seña de la casa. Van a la plancha con apenas aceite, doraditas y al momento. Siempre cae botana de la casa (varía a diario) y los domingos toca chicharrón en salsa verde, sí o sí.

La barra también presume de sus especiales. Cascada es la firma: vodka, lima, Tehuacán, refresco de limón y *twist*; muy fresca. El *bull* va a la antigua: ron añejo, azúcar o jarabe, limón y cerveza oscura. En destilados, manda el tequila; en vinos, buen surtido con preferencia por los nacionales. Desde 2015, el Trío del Bosque llega hacia las cinco de la tarde y se queda hasta el cierre: la bohemía también es parte del menú.

En cocina manda Adriana Colula desde 2018. En sala, la voz es de Juan Pérez Ruiz, “Juanito”: 37 años de oficio, hoy subgerente. Lo buscan por nombre y guarda historias como la de 2004, cuando, entre cubilete y carcajadas, se llevó un coche en una rifa improvisada por Emilio Azcárraga, cliente frecuente. Servicio con sabor, memoria y juego.



FOTOS CORTESÍA CANTINA DEL BOSQUE

13 DE SEPTIEMBRE 29, SAN MIGUEL CHAPULTEPEC  
LUN: 13-20 H, MAR-SÁB: 13-23 H, DOM: 13-18 H  
RESERVACIONES: 55 5256 5370  
IG: @CANTINAELBOSQUE





# *Los secretos del Edificio Gaona*

LOS CLAROSCUROS DEL EDIFICIO GAONA NO SOLO ESTÁN PRESENTES EN SU APARIENCIA, SINO QUE SU HISTORIA TAMBIÉN ESTÁ CARGADA DE Matices: Élite de antaño, 2 de octubre, chamanes, túneles, arte y un mundo encerrado en un predio que a 100 años de historia aún llama la atención.

*Por: Rauli Monteros. Fotos: Rafael Arned y David Olamendi*





*frente al Reloj Chino, en Bucareli 80, se alza un edificio que a menudo despierta la curiosidad en las y en los transeúntes: su fachada ostenta el retrato de Hernán Cortés y Antonio María de Bucareli, azulejos blancos, amarillos y azules, escudos de ciudades mexicanas y, en contraste, vidrios rotos, un zapato colgante, ventanas clausuradas con tablas de madera, arte urbano trepando por sus rincones.*

*En medio de los estragos del olvido sobrevive una curiosidad, una señal de vida: la Tienda de Magia del Mago Chams y, junto a ella, una cervecería. Su aspecto habla del paso del tiempo, de la historia del siglo XX y XXI que ha visto desfilar dentro y frente a él: una apariencia que despierta nostalgia, pero también esperanza de, algún día, recuperar su esplendor.*

### *Recuerdos señoriales*

Desde hace 20 o 30 años, este inmueble aparece en las noticias con un halo de tristeza, como atormentado por recuerdos de ocupaciones ilegales, desalojos y daños a su arquitectura, pero Kalho Roez, licenciado en Ciencias de la Comunicación, quien lo habitó a finales de los años 80 y principios de los 90, no lo piensa así.

Era mediodía cuando Roez y su hermano se encontraron por vez primera con “el olor a viejo” y la frescura de su ambiente. “Esos edificios fríos nunca se olvidan, se llevan en la mente, en la piel”, comenta.

Con una maleta cargada con libros universitarios atravesó la puerta roja de su entrada, tocó la casa marcada con la letra M y recibió las llaves del que sería su hogar por los próximos cuatro o cinco años, espacio que describe con ventanales amplios, doubles techos, pisos de duela y respiradero, alfombras, candiles, azulejos, muebles de época, cinco habitaciones, un tapanco, estancia, cocina, comedor. “Lo que más me impresionaba eran sus baños de época, con tinas de mármol que asemejaban las patas de un león”, recuerda el exhabitante del edificio.

Roez precisa que el dueño del inmueble en aquel tiempo era Fernando Gaona, nieto del dueño original, Roberto Gaona, quien falleció en 1975.

El director español de la época de oro del cine mexicano Juan Orol, vedettes del cine de ficheras y el homeópata Prisciliano Cobos Marson algunas de las personas que Kalho sabe que habitaron este edificio y, aunque las demás no eran afamadas, considera que todas eran respetables. “Se vivía muy bien, muy bonito, había mucha comunicación, seguridad y vigilancia... los recuerdo con mucho cariño a todos”, aclara.

Debido a su proximidad con Televisa Chapultepec y bufetes jurídicos, tanto celebridades como abogados a menudo visitaban sus posadas y también el Bar Gaona, que estaba en la planta baja. “Era un excelente bar botanero”, precisa Khalo.

### *Luz y sombra*

Este inmueble neocolonial nació en 1924 para sobresalir: se construyó con la extensión de casi toda una cuadra en Bucareli, avenida que, se pretendía, fuera más o menos lo que es hoy Paseo de la Reforma, con la extensión de casi toda una cuadra. Originalmente solo albergaba 23 departamentos, cada uno con una letra del alfabeto y números para facilitar la entrega de correspondencia, ya que no se trataba de cualquier unidad habitacional, sino de la primera de élite en nuestro país. Se construyó bajo la dirección del arquitecto Ángel Torres Torrija y encargo del célebre torero Roberto Gaona.

Cuatro décadas después de su construcción, como un fatídico augurio, Gustavo Díaz Ordaz apareció en uno de sus balcones para pronunciar un discurso en carácter de precandidato sin imaginar que, en 1968, el mismo edificio que sirvió de estrado para su propaganda refugiaría a estudiantes que huían de la matanza del 2 de octubre ocurrida bajo su mandato.



*El principio del alfabeto y del declive*

La señora Conchita, hija de un exgobernador de Sonora, rentaba cuartos a estudiantes foráneos con la condición de que estos vinieran de algún estado del norte del país. “La casa de los norteros”, le llamaban las y los vecinos, según Roez.

Esta residencia, marcada con la letra A, fue la primera del edificio en ofrecer este tipo de arrendamiento, en ser remodelada y, lamentablemente, también en ser invadida.

Khalo explica que entre 1990 y 1991 les notificaron a las y los residentes que en un año debían desocupar los departamentos temporalmente para que estos fueran remodelados. Gaona, con la intención de resarcir las molestias ocasionadas a sus residentes, durante dichos 12 meses los eximió del pago de renta, cubrió los costos de mudanza y prometió darles preferencia por si, terminadas las mejoras, deseaban adquirir una de las viviendas. “Salimos en armonía con el dueño”, asegura.

¿Entonces por qué decayó este hermoso edificio? Khalo nos contó que el edificio se fue vaciando casi por completo. Algunos vecinos, aprovechando el periodo de condonación de pago, rentaron a terceras personas sus departamentos; a la par, dos familias con rentas congeladas permanecieron por algunos meses o años más.

El vaciamiento casi total del inmueble fue lo que facilitó la ocupación ilegal. “La primera casa en donde se metieron a la fuerza fue la de la señora Conchita, la primera que se remodeló... un sueño de casa”, recuerda Roez, quien también afirma que dicha ocupación fue la razón principal por la cual los moradores originales jamás regresaron.

El transcurso de los años fue borrando poco a poco el carácter elitista del edificio Gaona. A partir del año 2014 se registraron múltiples intentos de desalojo forzado, tanto de quienes ocupaban el recinto de manera irregular, como de quienes se declararon residentes legítimos.



*Arte, túneles y una chamana*

La construcción pasó a ser administrada por un grupo de inversionistas y promotores inmobiliarios enfocados en el rescate de edificios históricos, quienes, pensando en las áreas desocupadas como centro de exposiciones temporales, extendieron invitación a colectivos de arte a participar.

David Otamendi, productor de espectáculos especializado en marketing cultural, lo describe como un “espacio gigantesco”, con dos accesos, uno de los cuales desembocaba a un patio interior con casitas que amurallan la construcción original. “Lo divertido es que la gente que estaba ocupando ilegalmente hizo sus propios túneles, entonces entre departamento y departamento había huecos para comunicarse”, añade.

Otamendi nos platica que un cuarto despertaba miedo entre sus visitantes. “No sé qué pasó ahí que había una vibra superrara, incluso llevamos a una chamana para que hiciera un trabajo de limpieza”, recuerda.

*Edificio Gaona: monumento a los contrastes*

El ciclo de exposiciones que se presentaba en el Edificio Gaona fue suspendido por la pandemia de COVID-19 y el otro propietario adquirió el inmueble. Actualmente se encuentra deshabitado casi en su totalidad, pero aún puedes conocer su fachada y un cachito de su interior si te interesan la magia y las bromas, ya que la esquina de la planta baja aún guarda la Tienda de Magia del Mago Chams, hoy llevada por la Maga Isis; y la Fábrica Cervecera Bucareli, ubicada justo al lado.

En el número 80 de Bucareli existe más que un edificio histórico: pareciera un inmenso monumento a los contrastes de la ciudad.



¿QUIERES  
CONOCER MÁS  
DEL EDIFICIO  
GAONA?  
MÍRALO AQUÍ:





# LOS JUEGOS DEL HAMBRE

PEDRO REYES

IG: @PITERPUNK

## No vives de ensalada

Queridos lectores, escribo después de una temporada de no haberme portado muy bien. Le bajé un poco al ejercicio y le subí a la tragadera y bebedera. Se me juntaron los conciertos de Oasis, Shakira, Kendrick, tres partidos de local de Pumas, un viaje a Disney con mis hijas y la entrega de los World’s 50 Best Bars en Hong Kong. Nomás de esos eventos me metí unos cuantos galones de cerveza, acompañados de comida chatarra, cenas de madrugada y un buen abanico de coctelería. Todo esto sin contar la torta de chilaquil del lunes a falta de tiempo para desayunar en casa, la comida china a domicilio el domingo por la noche y algún pastel que no debí comer con tanto arrojo en la oficina. El resultado: azúcar a tope, cansancio y el sentimiento de ser una basura andante. Así pasa. Son temporadas. Pero hay que procurar que no sucedan tan seguido y tratar de contrarrestarlas con otras etapas de portarse mejor y hacer ejercicio. Ni pedo. Es la edad.

Llegó octubre y me propuse llevarla más leve. Lo primero que uno piensa cuando hay que bajarle al azuquítar es una dieta basada en proteína y en verdura. Nos acordamos de que existen las ensaladas. Y ahí es cuando me pregunto: ¿dónde están las buenas ensaladas? Lo he pensado bastante y he caído en la cuenta de que, en el país de las grandes cocineras y cocineros, somos bien malos para hacer ensaladas. Tal vez me equivoco, pero venimos de la tradición de las tan noventeras barras de ensaladas como las del Chazz, por ejemplo, en las que la posibilidad de meterse de

todo en un mismo plato hacía que no entendiéramos de qué trata una buena ensalada. Para mi gusto, esta debe ser equilibrada y, más que aderezada, sazonada. Venimos de la tradición de los aderezos cremosos, de corte gringo e “italianos”, que de saludables tienen poco. La barra del Chazz se convirtió en Green Grass, pero más limitada. En las fondas y comidas corridas prevalece el uso de carbohidratos: arroz, frijoles, espagueti, tortillas, pan, dulcecito de postre... y el lugar de las verduras está reservado para un poco de lechuga, jitomate y cebolla con un tratamiento precario.

Me consuela pensar que la cocina vegetal mexicana —quelites, huauzontles, nopales, hongos, maíz— es suficientemente buena, pero, de nuevo, ¿qué hay de las ensaladas? Por ahí encontramos alguna buena ensalada César con verdadero aderezo hecho al momento en alguna cantina. Hace un par de columnas elogí la gran ensalada de Pink Rambo. También hay algunos buenos exponentes de verduras al *grill* como en Huset, Voraz y Makan. La de hinojo y cítricos de Rosetta me volvía loco; espero que todavía ande por ahí. Lo mismo la de arúgula y parmesano de La Docena, que brilla por su sencillez. Me encantan los nopales de Salón Ríos, El Hostal de los Quesos y Las Polas, curados en sal, bien tratados. Y, a últimas fechas, mi obsesión es la Green Goddess de Fabiola Escobosa, en Gia. Tanto que ya intenté mi propio aderezo verde. Quizás esa sea la respuesta: volvernos expertos en nuestras propias ensaladas. Por amor propio, traigámoslas de regreso a nuestra vida.



# PESIMISMA

AURA GARCÍA-JUNCO

IG: @AURA\_GJ

## La cantina del pueblo

Le digo a una amiga que con frecuencia añoro el imaginario de *la cantina del pueblo*, ese lugar donde, en las películas, siempre se encuentra media isla para tomarse una cerveza. Ahí no tienes que quedar con nadie, sino solo irte a sentar cualquier día en cierto extenso horario y seguro que te encuentras con alguien o alguienes. En mi fantasía, tus amigxs y enemigxs convergen por igual en sus bancas de madera alargadas y antiguas, y la mayor parte del tiempo todo es buena onda. Ahí se resuelven trifulcas, se crean nuevos entuertos. Uno que otro duelo a muerte es bienvenido. Qué nostalgia de lo inexistente.

La logística de los encuentros en una ciudad tan grande, voluble y explotadora como esta causa fatigas por anticipado. Dolores de cabeza entre itinerarios incompatibles y cálculos de tiempo por triplicado, no vaya a ser que más bien tu cita termine siendo con la frustración de una hora pico. Lo bueno de la CDMX es su variedad. Lo malo es su dispersión. La posibilidad de que te encuentres a alguien en un sitio es pequeña, aunque por supuesto que entre grupos sociales más o menos endogámicos sí ocurre un poco eso, pero esa interacción suele limitarse a un saludo y un cómo-has-estado porque se da en medio de otros eventos apretadamente programados.

Pienso mucho en el concepto del Tercer lugar, propuesto en los años 80 por el sociólogo Ray Oldenburg

para designar esos espacios informales, neutrales y accesibles que funcionan como lugar de encuentro social fuera de la casa o el trabajo. Estos lugares tienen una función importante para sostener comunidades porque invitan a los encuentros fortuitos entre gente que no es *tan* homogénea. Un parque es un tercer lugar, como lo es un centro comunitario. La importancia de los lugares de reunión fuera de casa es incalculable. Te permiten encontrarte con quien ya conoces, pero incluso, a lxs intrépidxs que aún saben socializar, les permiten encontrarse con gente nueva.

Con frecuencia, cuando se habla de estos lugares es para decir que están desapareciendo. Esto obedece a cambios profundos: desde la subida de las rentas que presionan para priorizar lo redituable a lo comunal, hasta cambios culturales que invitan a privilegiar los encuentros privados, o internet como un “lugar” de encuentro calculado. En la CDMX, también tiene que ver con que esta ciudad son muchos *pueblos* a la vez. No sé bien en qué termine eso, pero sigo pensando cómo vamos a sustituir la plasticidad que te da ejercitar ese músculo llamado socializar con la diferencia cuando cada vez más podemos curar nuestras vidas e interacciones. Mientras, yo seguiré romantizando mi idea de la cantina del pueblo, a pesar de que el dicho “pueblo chico, infierno grande” y todas las películas donde aparece esa figura tienen un par de cosas malas que decir al respecto.



# Chilango

revista