



LA HACIENDA  
DE LOS MORALES

COCINA  
INTERNACIONAL  
Y MEXICANA



CLUB DE  
INDUSTRIALES

OCTUBRE 2004



## LA HACIENDA DE LOS MORALES

La Hacienda de los Morales acaba de celebrar 35 años de servicio ininterrumpido como uno de los restaurantes más bonitos y concurridos de la Ciudad de México. Es, indudablemente, uno de los mejores restaurantes de la capital mexicana, favorito de los mexicanos y lugar imprescindible para los turistas gourmets, ya que allí siempre se come bien, en un marco maravilloso y con un servicio excelente.

Hace 355 años la Hacienda de San Juan de Dios de los Morales era una de las propiedades más importantes de la época colonial en México. Formaba parte de una gran extensión de tierras al poniente del Valle de México, concedidas a Hernán Cortés, Capitán General de la Nueva España, por el Rey de España. Debido a que en esas tierras se plantaron las primeras moreras para la crianza del gusano de seda, se le dio el nombre de "Los Morales", con el que se le conoce hasta el día de hoy.

Por cuatro siglos la hacienda fue finca de diversos cultivos y molino de trigo. En la actualidad, el casco de la hacienda es el marco inigualable del restaurante y de los salones privados, rodeados de hermosos patios y bonitos jardines donde también se sirven comidas cuando hace buen tiempo, algo muy frecuente en la Ciudad de México.

# 35 AÑOS DE TRADICIONES

Más de diez millones de personas han sido atendidas durante estos años, en el restaurante y en los salones de banquetes, en donde se han festejado tanto bautizos, primeras comuniones y bodas como comidas de negocios y banquetes de estado. El promedio diario de cubiertos que se sirven entre el restaurante y los eventos especiales es de 1,500.

La carta del restaurante incluye tanto platillos de la mejor cocina internacional como de la alta cocina mexicana. Es un lugar estupendo para saborear la maravillosa comida mexicana, desde unos sencillos tacos de pollo hasta unas sofisticadas crepas de cuilacoche o de flor de calabaza.

Todo es bueno, sean sopas, carnes, pescados o mariscos. La cesta de los panes presentada al principio de la comida incluye entre otros deliciosos panecitos unos brioches rellenos de queso verdaderamente irresistibles y para terminar el carrito de los postres siempre trae un tentador surtido de dulces y pasteles tanto internacionales como típicamente mexicanos.

Pero en La Hacienda de los Morales no sólo la cocina está en buenas manos con el Chef Alejandro Heredia, sino que el servicio de sala es impecable, no falla ni un detalle desde el momento en que reciben a los clientes con toda amabilidad, hasta que les traen la cuenta.



HACE 355 AÑOS LA  
HACIENDA DE SAN  
JUAN DE DIOS DE LOS  
MORALES ERA UNA  
DE LAS PROPIEDADES  
MÁS IMPORTANTES DE  
LA ÉPOCA COLONIAL  
EN MÉXICO.





# ALEJANDRO HEREDIA

“UN CHEF DEBE PODER PREPARAR  
PLATILLOS PARA TODOS LOS GUSTOS”

La cocina de La Hacienda Los Morales cuenta con un verdadero ejército de 140 cocineros, comandados por el Chef Ejecutivo Alejandro Heredia, que fue galardonado como “El Chef Mexicano del siglo XX” en el primer Congreso Internacional de Chefs celebrado en Cancún en el año 2000.

El Chef Heredia es un hombre que empezó en el mundo de la gastronomía desde abajo como encargado de la limpieza en las cocinas del antiguo hotel Presidente de la ciudad de México.

Debido a las necesidades económicas de su familia, trabajaba todas las horas extras que le ofrecían. Pasaba tanto tiempo en las cocinas que el Chef del hotel se fijó en él y lo escogió para que empezara a trabajar como aprendiz de cocinero. Inmediatamente se dio cuenta de la facilidad y el gusto que tenía por este trabajo, y en dos años pasó a ser cocinero de desayunos del hotel.

Alejandro Heredia tomó pronto la decisión de llegar a ser Chef Ejecutivo y canalizó todas

sus energías para lograr esa meta. Fue en el hoy desaparecido hotel “Continental Hilton” de la ciudad de México donde tuvo su primer contacto con Chefs extranjeros y aprendió una cocina más actual.

En 1968 empezó a trabajar en el recién inaugurado Hotel Camino Real como Sub Chef de la cafetería y en el término de cuatro años fue nombrado Sub Chef Ejecutivo, siendo el primer mexicano que ocupaba ese puesto en un grupo de Sub Chefs extranjeros. Diez años más tarde se convirtió en el Chef Ejecutivo del hotel, puesto que ocupó hasta 1992, cuando entró a trabajar a La Hacienda de los Morales.

Durante todos estos años ha deleitado con sus platillos a personajes tan distinguidos como la Reina Isabel de Inglaterra, los Reyes de España, el equipo de astronautas que fue a la luna por primera vez, Henry Kissinger y muchos otros políticos, científicos y artistas famosos.

El Chef Heredia ha representado a México en

festivales gastronómicos en Suiza, Italia, Ecuador, Singapur, India, Japón, Francia y Bélgica. Además, ha sido jurado en el Bocuse D'Or en Lyon, Francia en tres ocasiones. Él considera que un cocinero es una persona que tiene el amor de cocinar, que hace las cosas con la finalidad de agradar a alguien y todo lo que prepara es riquísimo.

Hay también lo que el chef llama Cocinadores, personas que hacen un trabajo mecánico de meter y sacar algo del horno o de la estufa en el tiempo exacto especificado, sin poner más interés en el platillo.

*“Un chef debe poder preparar platillos para todos los gustos: hay clientes que siempre comen lo mismo, mientras otros se quejan de que siempre hay lo mismo, a pesar de los especiales que cambian cada día. Hay también los que llegan con un antojo y piden un menú completo que no está en la carta: para la cocina de La Hacienda de los Morales esto no es ningún problema, y siempre haremos lo necesario para satisfacer al cliente”.*



EL CHEF EJECUTIVO ALEJANDRO HEREDIA  
FUE GALARDONADO COMO EL CHEF  
MEXICANO DEL SIGLO XX



LA HACIENDA  
DE LOS MORALES

Vázquez de Mella 525 Col. Del Bosque,  
Polanco, 11510 México D.F.  
Tel. (55) 5283 30 54 / 55