



IZOTE

de Patricia Quintana ®

NUEVA
COCINA
MEXICANA



CLUB DE
INDUSTRIALES

MAYO 2008

IZOTE

de Patricia Quintana ®

NOVEDOSO Y EXCELENTE

Este novedoso y excelente restaurante está situado en la avenida Presidente Masaryk 513, en la colonia Polanco, en él el comensal encuentra los más variados platillos de la exquisita cocina mexicana.

Izote es el primer intento de Patricia por concebir un rincón especializado en sus creaciones. El resultado es sorprendente. Izote se ha convertido en el recinto más importante para la nueva cocina en la ciudad de México.

La flor de la yuca se conoce como Izote; brota en cada estación y se prepara de distintas formas de acuerdo con la región. En este restaurante se ofrecen, durante una corta temporada, y casi como una anécdota, los tacos de Izote, aromáticos y de gusto opaco.

El menú se conforma como una mezcla de los más amables platillos típicos reconstruidos al estilo Quintana y creaciones originales de gran sofisticación.

El chicharrón sudado servido en hoja de plátano con salsa de pico de gallo es una buena recomendación para empezar.

Otro plato audaz es el chile poblano relleno de chicharrón prensado sobre una salsa de frijol y tomatillo.

Del mar hay ceviches, algunos con toques frescos de salsa de soya o con las combinaciones simples tradicionales, pero enriquecidas con algún detalle especial.

Las enchiladas de la Chef Quintana sobresalen frente a muchos de sus platillos. Las de queso bríe en salsa de guajillo son de las más populares; y las de langosta y pipián verde no tienen par.

Los camarones de mole de tamarindo o de adobo huasteco son clásicos de El Izote, al igual que el cordero al vapor en hoja de plátano (con salsas como la borracha, la de chile mora, la verde cruda, y la de chile ancho).

Finalmente se llega a los postres y el pastel con mazapán de almendra y chocolate blanco es impactante.



IZOTE ES EL
PRIMER INTENTO
DE PATRICIA
POR CONCEBIR
UN RINCÓN
ESPECIALIZADO EN
SUS CREACIONES.





PATRICIA QUINTANA

“NO SÉ SI SOY LA MEJOR, PERO LLEVO 40 AÑOS ENTRE FOGONES Y ME HE PREOCUPADO MUCHO DE QUE LA COCINA MEXICANA TENGA TRASCENDENCIA EN TODO EL MUNDO”.

Patricia Quintana es una reconocida chef a nivel internacional, con estudios realizados en Canadá, Suiza y Francia, además de investigaciones durante más de tres décadas de la cocina nativa en diferentes zonas de nuestro país.

The New York Times, Food and Wine, Food Arts y Bon Appétit hablan de ella como la número uno en México.

Patricia ha viajado mucho por la República y confiesa que quedó marcada desde su niñez por sus vivencias en el rancho de su abuelo en Álamo, Veracruz; en donde todo se cocinaba con leña, todo se hacía a mano y hasta unos sencillos frijoles resultaban un manjar. Esa información de primera mano, junto a su ardua investigación y la gran intuición y sensibilidad que la caracterizan, la han llevado a crear un estilo vanguardista y renovador en la tradicional gastronomía mexicana.

Su extraordinario arte culinario ha sido plasmado en más de 15 libros que ha publicado con éxito en varios idiomas, como The taste of Mexico (1986); Feast of Life (1989); Festín en el Mictlán (1992); Puebla, la cocina de los ángeles (1992);

The Cuisine of the Water Gods (1994); Un recorrido por las cocinas de México (1999); Antojería mexicana (2002), entre otros.

También en programas de televisión con cobertura nacional y mundial como “El gourmet” (2004), en diversos programas de radio, como columnista en periódicos y revistas de prestigio no sólo ha difundido los sabores, las texturas de los guisos típicos de México, sino que también es una gran promotora de los valores, tradiciones y festejos legendarios de su país.

Ha participado como ponente en el prestigiado evento de The Culinary Institute of America de la Harvard School of Public Health, denominado “Worlds of Helthy Flavor”, para proponer las propiedades nutritivas de la cocina mexicana.

Su gran creatividad y excelencia se ven reflejados en los menús de los hoteles Tamarindos y Careyes, ubicados en Jalisco, en su restaurante Izote de la ciudad de México y recientemente en el restaurante Siete del hotel Fiesta Americana Grand Aqua, en Cancún.



