

88 RUE DE SEINE
LES MOUSTACHES

RESTAURANTE

COCINA CLÁSICA
FRANCESA



CLUB DE
INDUSTRIALES

SEPTIEMBRE 2005

88 RUE DE SEINE
LES MOUSTACHES

R E S T A U R A N T E

30 AÑOS DE TRADICIÓN

Con más de 30 años de tradición gastronómica en la Ciudad de México, este restaurante de cocina francesa e internacional, ubicado a dos cuadras del Ángel de la Independencia en el centro financiero de la ciudad, ha reunido en sus salones a grandes personalidades de la política, de la cultura y de la vida social en México, lo cual lo ha convertido, en uno de los clásicos que no se puede perder, ya sea usted capitalino o no.

La decoración de Les Moustaches es europea, el ambiente es elegante y sobrio. Por las tardes, el lugar es retocado por notas musicales que emergen del piano de cola, las cuales deleitan los oídos de los comensales, al igual que los delicados platillos elaborados en Les Moustaches deleitan sus paladares.

Entre semana, Les Moustaches es frecuentado por empresarios, industriales, profesionistas,

artistas y políticos; en sábado, estas personas de negocios acuden con colegas o con sus familias, aunque definitivamente este no es un lugar muy adecuado para niños pequeños.

Los privados con que cuenta el lugar, son ideales para reuniones de negocios.

El chef de Les Moustaches, Rafael Bautista, recién fue galardonado con el Star Diamond Award como uno de los mejores chefs de México, lo cual garantiza la calidad y el estupendo sabor de los alimentos. Se recibió el mismo galardón, Star Diamond Award, otorgado por la American Academy of Hospitality Sciences pero para el restaurante, situándolo entre los 10 mejores restaurantes de México.

Les Moustaches es conocido como la catedral del pato y el soufflé por los extraordinarios platillos que aquí prepara Rafael Bautista; y junto con Luis

Gálvez –propietario- han desarrollado un menú para seducir el paladar de los más exigentes y conocedores. Además de la tradicional cocina francesa y los clásicos del menú que no cambian –como el Rack de Cordero, el Cocodrilo con aliño de olivo, el Pollo Kiev y el Sol Veronique- cada temporada nos regalan distintos platillos. Sin olvidar mencionar los extraordinarios festivales gastronómicos –basados en un ingrediente- y las muestras gastronómicas. Les Moustaches es pionero en este tipo de movimientos culinarios en México. el sommelier Jean Louis Cherrie

Especial énfasis se otorga al adecuado maridaje entre las más de 300 etiquetas que manejan regularmente de los mejores vinos de Francia, México, España, Australia, Italia, Nueva Zelanda y Estados Unidos. El sommelier del lugar es el experto Jean Louis Cherry.



ESTE LUGAR ES
CONSIDERADO
UNO DE LOS 10
RESTAURANTES MÁS
DESTACADOS DE
MÉXICO





RAFAEL BAUTISTA

“LA COCINA ES PASIÓN, ENTREGA, CORAJE, PERO EN LA QUE TE DIVIERTES DEMASIADO. HAY QUIEN NACE Y QUIEN SE HACE, EL SECRETO ESTÁ EN EL SAZÓN QUE CADA UNO LE DE”.

Con su gran personalidad y el emblemático gorro rojo que lo distingue desde hace años, confiesa que su mayor satisfacción es imaginar un platillo, elaborarlo y que el comensal reconozca la preparación, así como lo valioso del proceso y los ingredientes. Cuando esto ocurre y lo comentan con él, lo considera su mayor logro.

La trayectoria profesional del chef Rafael Bautista data desde hace más de 30 años, siendo la cocina francesa una constante durante sus inicios, por lo que con el tiempo decidió especializarse en la cocina clásica del país galo.

Desde la fundación de Les Moustaches, forma parte de esta institución culinaria, creando una exitosa sinergia; este lugar es considerado uno de

los 10 restaurantes más destacados de México y su Chef ha recibido el Star Diamond Award como uno de los mejores en nuestro país.

Cada estación Rafael Bautista prepara un menú diferente, de sabores delicados y majestuosos para los sentidos; tal como ocurre con su extraordinario Pato en Mandarina, que le ha valido de un gran reconocimiento. El pato en salsa de Mandarina es un guiso que no hay en otro lado, una creación netamente original de Bautista, es una salsa a base de jugo natural con la que se baña al pato, sólo lo cocina en noviembre cuando es temporada de esta fruta.

Los soufflés también son el sello de Bautista, los hay salados y dulces.

La sopa de cebolla de Les Moustaches es sumamente popular, el Chef Rafael Bautista asegura que el secreto de su óptima elaboración radica en que el caldo de pollo que ellos usan es de color oro oscuro y tiene un intenso sabor a cebolla caramelizada (base de la receta y delicia para los comensales), ingredientes complementarios con una rebanada de pan francés cubierta con queso Gruyère derretido.

EL CHEF DE LES
MOUSTACHES, RAFAEL
BAUTISTA, RECIÉN FUE
GALARDONADO CON
EL STAR DIAMOND
AWARD



88 RUE DE SEINE
LES MOUSTACHES



R E S T A U R A N T E

Río Sena 88
Col. Cuauhtemoc 06500
Zona Rosa
México, DF