



P A N G E A

COCINA
INTERNACIONAL



CLUB DE
INDUSTRIALES

JUNIO 2008



UNA EXPERIENCIA DE SABOR Y SERVICIO

Ubicado en la colonia Bosques del Valle, en el municipio de Garza García, N.L, en México; Restaurant Pangea ofrece originales creaciones culinarias y una de las mejores cartas de vinos del mundo, todo ésto acompañado de una atmósfera creada especialmente para que el comensal viva una experiencia de sabor y servicio al momento de degustar de los platillos.

El restaurante Pangea es la bandera del Grupo Pangea, que engloba además restaurantes famosos en Monterrey y San Pedro Garza García, N.L. como La Catarina, Genoma, El Tío, Bardot y las nieves gourmet Vía Láctea.

Es un reflejo de Guillermo González Beristain, uno de los chefs mas reconocidos de México, quien durante una semana trabajó en conjunto con el personal del Club de Industriales trasladando la experiencia de Pangea hasta las instalaciones del Club, una experiencia que consiste en el comer bien, el maridaje perfecto y el especial énfasis en una esmerada atención.

Parte del menú que se presentó en el Club de Industriales son clásicos de Pangea como: el Tempura de soft shell crab con relish de elote, el Lomo de atún ligeramente curado sobre tartita tibia de poros y vinagreta tibia de foie gras, el Rack de cerdo laqueado con miel de chipotle y postres como el Chocolate en diferentes texturas y el Mango relleno de helado de coco, salsa de jamaica y buñuelos, entre otros.

Pangea ha recibido a lo largo de su trayectoria importantes reconocimientos que lo han posicionado a la altura de los mejores restaurantes del mundo, entre los que destacan:

Wine Spectator Award of Excellence
de 1999 a 2005

Premio Catadores
2004 y 2005

Premio del Five Diamond Award



PANGEA HA
RECIBIDO A LO
LARGO DE SU
TRAYECTORIA
IMPORTANTES
RECONOCIMIENTOS
QUE LO HAN
POSICIONADO
A LA ALTURA DE
LOS MEJORES
RESTAURANTES DEL
MUNDO





GUILLERMO MARTÍN FRANKLIN GONZÁLEZ BERISTAIN

“PANGEA ES COCINA RECONFORTANTE Y SENCILLA, PERO MUY CUIDADOSA EN EL OFICIO”.

Originario de Ensenada, B.C., trabajó durante años en Europa en prestigiosos lugares galardonados con estrellas Michelin como Jaún de Alzate en Madrid, Le Divellec en París y Table Gourmand en Estrasburgo, en Estados Unidos en Le Meridien en Coronado California, Troutbeck en Nueva York y Wine Sellar and Brasserie en San Diego, este último galardonado por la revista Gourmet como uno de los 25 mejores restaurantes de América y 28 puntos en la Guía Zagat.

El anhelo de regresar a México se concreta en 1994 cuando toma el puesto de Chef en el restaurante Ambrosía en la ciudad de México y posteriormente como Chef corporativo del Grupo Ambrosía del Bosque. En 1997 decide dejar el DF y abrir su propio restaurante.

En 1998 nace Pangea, restaurante que revolucionó la industria restaurantera en Monterrey ofreciendo comida contemporánea, servicio de catering gourmet, tienda de vinos y escuela de cocina.

Dos años después se abre La Catarina especializado en cocina mexicana elevada y en el 2002 su tercer restaurante, Genoma, lugar retro

moderno con comida fusión y mucha influencia de los estudios de Guillermo en sus viajes a Tailandia.

Al día de hoy Grupo Pangea está integrado por diferentes conceptos todos ellos líderes en su ramo, entre ellos también se han integrado Bistro Bardot, Genoma Express, El Tío y los helados artesanales Vía Láctea.

Pangea ha recibido varios reconocimientos nacionales e internacionales, como el Wine Spectator Award of Excellence durante 6 años seguidos, 4 tenedores por el periódico el Norte en dos ocasiones, premio Catadores y en 2004 es galardonado con 5 Star Diamond Award entre otros.

Guillermo en lo personal ha sido invitado a realizar diferentes cenas y festivales dentro y fuera de México en los que destacan el Food & Wine Festival de Aspen durante 5 años consecutivos, chef invitado al James Beard House en Nueva York, restaurante Tarbell's en Phoenix, cena de gala en el Museo de Arte en San Diego y el Food & Wine Festival de San Antonio en dos ocasiones.

Ha impartido clases y demostraciones en Ambrosía, el Instituto Culinario de Monterrey, Universidad Anáhuac de México e Instituto de los Andes en Lima, Perú.

Ha sido publicado en varias revistas como Saveur, Food & Wine y Food Arts entre otras en Estados Unidos y en México por Catadores, Bon Vivant, Vino y sus Delicias, entre otras.

Fue nombrado en el 2005 uno de los 10 mejores chefs de México por el periódico El Universal. Fue nombrado por la revista Expansión dentro de su edición anual del 2002 “30 Promesas en los 30s”. Fue miembro fundador del consejo editorial del periódico Reforma.

Ha sido jurado en distintos concursos culinarios en México y Estados Unidos

Guillermo junto con tres colegas suyos emprendieron la bodega MARIATINTO, una vinícola que cuenta con las marcas de vino rojo MARIATINTO (combinación de Cabernet, Shira, Merlot, Barbera y Tempranillo) y el vino blanco CELESTE.



P A N G E A

Bosques del Valle I 10-20
Col. Bosques del Valle
Garza García, N.L.
C.P. 66250,
Tels. 8356-5612 y 8378-0412