

# TEZKA

RESTAURANT BAR

COCINA  
VASCA ESPAÑOLA



CLUB DE  
INDUSTRIALES

MARZO 2006

# ENTRE LOS 100 MEJORES DEL MUNDO

Considerado el Mejor Restaurante de México por la revista británica, especializada en gastronomía, Restaurant Magazine, el establecimiento Tezka de la Zona Rosa es obra del cocinero donostiarra Juanmarí Arzak, uno de los líderes de la “cocina molecular”.

La revista inglesa Restaurant reconoció en 2006 en su quinta lista a cinco restaurantes de Latinoamérica que se encuentran entre los cien mejores del mundo: D.O.M. y Fresano de Brasil; Astrid y Gastón de Perú; Tezka de México y Malabar de Perú.

Tezka ocupó el lugar 75 a nivel mundial y para hacerse acreedor de tal reconocimiento, los votantes tomaron en cuenta tanto la trayectoria del restaurante como los servicios que ofrece, su carta de vinos y la innovación en sus platillos. En este último rubro, la particularidad radica en que aplica principios de la “cocina molecular”, la cual se refiere a la utilización de aparatos tecnológicos para la correcta cocción de los alimentos.

En Tezka, dos de los platillos que tienen aplicaciones de cocina molecular son dos postres: “Frutas pomposas” y “Niebla de Casia”, a los cuales se les agrega cubitos de hielo seco para producir vapor,

lo cual cubre el plato y al desaparecer la niebla aparece el dulce.

Por Tezka han pasado reconocidos Chefs que regentan hoy sus propios restaurantes en la propia Ciudad de México como Bruno Oteiza y Mikel Alonso.

Es dirigido en la actualidad por el Chef Pedro Martín.

CONSIDERADO EL  
MEJOR RESTAURANTE  
DE MÉXICO POR LA  
REVISTA BRITÁNICA,  
ESPECIALIZADA EN  
GASTRONOMÍA,  
RESTAURANT  
MAGAZINE





# BRUNO OTEIZA REMIRO

## ¡MÉXICO ES UNA LOCURA MARAVILLOSA!

Nació en San Sebastián, Guipúzcoa, España en 1970.

Para Oteiza, el trabajo en equipo, la pasión creativa y la sensibilidad ante el comensal son fundamentales en el trabajo diario.

A los 15 años, Bruno Oteiza tuvo su primer contacto con la cocina: un mundo en donde descubría la fascinación que le producía el movimiento del fuego, así como los aromas que desprenden los ingredientes en plena cocción.

Oteiza es heredero del oficio gastronómico de su natal tierra, donde se inició bajo las enseñanzas de los famosos chefs vascos Antxon Araneta, Pedro Subijana y Juan Mari Arzak.

Bruno comenzó como aprendiz de cocina en el restaurante donostiarra Kokotxa. Seguidamente, trabajó en Xamarri y Hotel Londres de Inglaterra. Ya como ayudante de cocina, estuvo en Asador Esparru y Le Cabannon et la Grange au Canard. Después fue Jefe de Partida en Akelarre, sub-chef en Café de Oriente y chef en Hotel Cristina.

Más tarde trabajo en varios restaurantes de México en calidad de Chef Ejecutivo.

Actualmente Oteiza regenta dos restaurantes (Biko y D.O.) en México, y su cocina se caracteriza por la sencillez, la modernidad y la diversidad cultural.

A su imparable carrera gastronómica se une la amplia experiencia televisiva en España donde trabajó en Aquí cocinamos todos en Telecinco

Cocina para dos de las televisiones locales de Vocento.

En México, ha colaborado en Sabores de México y Vanguardia.es.

Hace algunos años, el joven Bruno tenía ganas de aventura y alguien le habló de las posibilidades de México -“Yo haría obligatorio que a los 18 años todo el mundo se tuviera que ir a sus antípodas a vivir un año. Sales del manto protector de tu familia o tu ciudad, aprendes a vivir por tus propios medios, te haces tolerante al ver otras realidades... y valoras mucho más lo que tienes”- dice el Chef quien no volvió al año ya que, continúa emocionado, “México es una locura maravillosa!”

En México ocurre lo mismo que en España, dice Oteiza... “allí, como aquí, todo se soluciona en torno a una mesa. Ser cocinero vasco en México es llevar un label de calidad”.

El vasco asegura que la gastronomía de México está a un nivel excelente.

Hoy en día Oteiza con su esposa mexicana Irma y sus hijos andan por los mercados de Euskalherria con la sensación del poder vivir entre dos mundos, grabando a diario su espacio en La Sexta, cadena televisiva con alta participación de la mexicana Televisa y con el plan de abrir un espejo de Biko en San Sebastián.



# TEZKA

RESTAURANT BAR

Amberes 78, Col. Juárez  
Hotel Royal Zona Rosa  
06600 Cd. de México