



**LORETTA**

CHIC BISTROT

EXCLUSIVO POR SU COMIDA  
MEDITERRANEA



AGENCIA / MEXICOINFORMA

**L**oretta Chic Bistrot es un restaurante mediterráneo ubicado en la Ciudad de México a cargo del chef Eduardo Morali y Abel Hernández de Eloise, quienes se han hecho famosos por contar con su propia mixología

Eloise, Abel Hernández y Eduardo Morali se posicionaron como los encargados de uno de los mejores restaurantes con sus platillos de inspiración francesa y toques de autor, al que ahora suman otra propuesta sobre la misma avenida Revolución llamada Loretta Chic Bistrot, donde lo que prevalece son los platillos de inspiración mediterránea.

Ubicado en la colonia Guadalupe Inn, este majestuoso restaurante dispone de dos niveles en un ambiente que busca brindarle intimidad a una clientela de paladar curioso, si bien los platillos de la carta se caracterizan por elaborarse con ingredientes que les resultan familiares, lo cual facilita su disposición a disfrutarlos sin reticencias.

Para comenzar la aventura pueden colocarse al centro aceitunas marinadas, hummus o berenjena al carbón, entre otras opciones que anteceden las entradas en toda forma, como el crudo de atún marinado en caldo de pepino y limón, con un toque de migas y tapenade elaborado con naranja quemada en lugar de las habituales aceitunas.

Las pastas son una de las grandes sorpresas del lugar, particularmente sus raviolos rellenos de ricotta con un toque ácido de limón, acompañados de chícharos, habas tiernas y parmesano reggiano; en materia de platos fuertes también cuentan con el socorrido pulpo a las brasas, del cual diferencian su sabor con el romesco, puré de garabanzo, hinojo y limón con que lo acompañan.

