



VILLA
Anur
RESTAURANT & LOUNGE

*CUANDO LA CENA SE
CONVIERTE EN ESPECTACULO*





AGENCIA / MEXICOINFORMA

En el competitivo mapa gastronómico de Polanco, donde la alta cocina convive con conceptos cada vez más sensoriales, Villa Azur logró posicionarse como algo más que un restaurante: una experiencia diseñada para estimular tanto el paladar como la escena social. Inspirado en la sofisticación de la Riviera Francesa, este espacio apostó por un formato híbrido entre fine dining y lounge nocturno, donde la velada evoluciona conforme avanza la noche.

Desde su entrada, el lugar imponía un aire cosmopolita. La iluminación tenue, los detalles en tonos azules y dorados, y una curaduría musical que transitaba de lo elegante a lo vibrante, marcaban el ritmo de una experiencia que buscaba emular destinos como Mónaco o Saint-Tropez. Aquí, la comida no era el único protagonista: el ambiente jugaba un papel central.

En la cocina, la propuesta giraba en torno a influencias mediterráneas y francesas, con una carta que privilegiaba mariscos, cortes finos y pastas de autor. La ejecución, en términos generales, destacaba por su presentación cuidada y una técnica sólida, aunque algunas voces críticas señalaban que el enfoque visual y social podía, en ocasiones, eclipsar la profundidad gastronómica. Las porciones, acordes al estándar gourmet, respondían más a una lógica de experiencia que de abundancia.

El servicio, alineado con el nivel del lugar, mantenía un estándar profesional, aunque en horarios de alta demanda podía perder fluidez. No obstante, la atención al detalle y la oferta de mixología

y vinos reforzaban la percepción de exclusividad.

Más allá de sus virtudes y áreas de oportunidad, Villa Azur representó una tendencia clara en la escena restaurantera contemporánea: la transformación del acto de cenar en un evento social integral. Un espacio donde la gastronomía dialoga con la música, el diseño y la interacción, respondiendo a un público que busca tanto sabores como momentos memorables.

Hoy, con reportes que apuntan a su cierre en la Ciudad de México, queda como referencia de una etapa en la que la capital consolidó su apetito por conceptos internacionales que combinan lujo, entretenimiento y alta cocina en un mismo lugar.

UBICACION

AV. EMILIO CASTELAR 229, POLANCO,
POLANCO III SECC, 11550
CIUDAD DE MEXICO, CDMX

