



beefbar[®]
EL DELEITE DE UN BUEN CORTE DE CARNE





AGENCIA / MEXICOINFORMA

Uno de los restaurantes en la Ciudad de México con certificación de carne Kobe y wagyu, Beefbar es el lugar indicado para comer o cenar carne de calidad.

Cuando en los dos miles el empresario y CEO, Riccardo Giraudi, trajo el concepto restaurantero de Beefbar lo concibió como una ruptura de los códigos tradicionales. El objetivo: darle a los comensales un lugar para comer carne de altísima calidad sin necesidad de traer corbata ajustada.

Desde Honk Kong, hasta París, Tulum y Monte Carlo, el Beefbar de México lo encuentras dentro del Camino Real Polanco, en un espacio donde predominan los detalles en vidrio, los espejos y toques de madera, además es de los Beefbar con cava de vinos más grande. ¿Lo más importante? el certificado oficial de carne Kobe, misma que se negocia con el gobierno de Japón para obtener permiso de ofrecerla bajo los mejores estándares.

El menú se reduce a tres bases: street food (pequeñas porciones para compartir con prductos hechos con Kobe); carnes (cortes elegidos por el mismo Giraudi, desde wagyu de

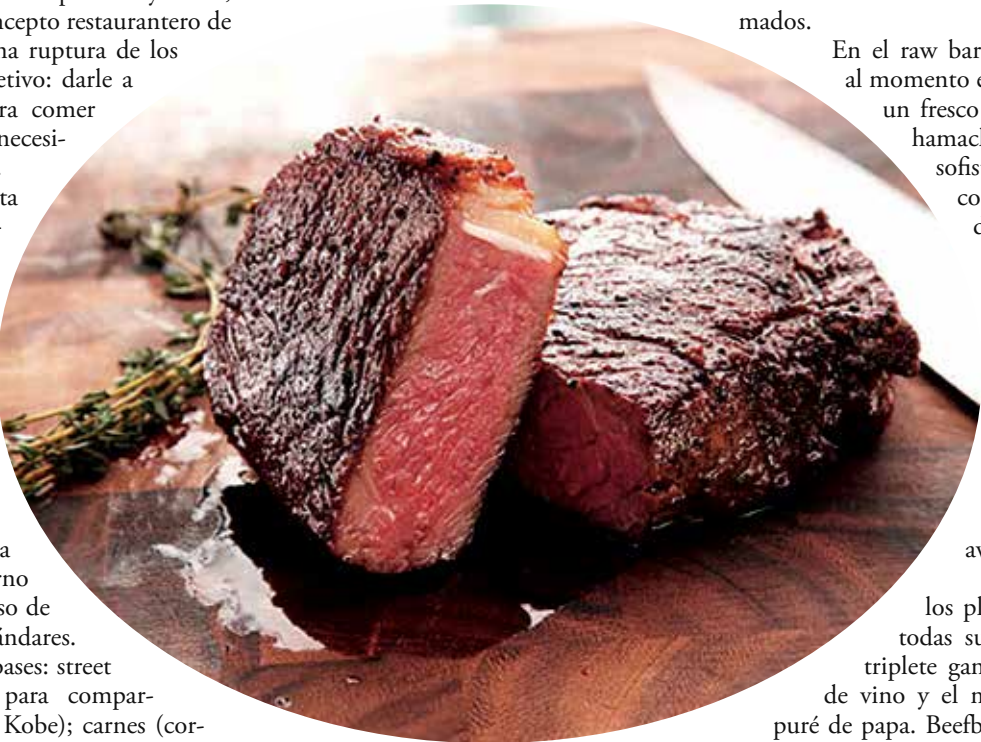
Australia, hasta Kobe de Japón); y platillos para todos los gustos, entre pasta, risotto y pollo orgánico.

De la street food exclusiva en México hay lechón y brisket con mermelada de la casa, pero no te pierdas las tres kobe & angus mini burgers con crema de trufa, la carne deliciosamente suave se fusiona con tonos ahumados.

En el raw bar elaboran los platillos al momento en que los pides, como un fresco y acitoso tiradito de hamachi que sabe playero y sofisticado, con naranja confitada, pepino y soya de limón que se absorbe idealmente a la proteína.

Entre los cierrres estrella está el soufflé de cajeta con nuez caramelizada, cuya textura llena cada rincón del paladar y resulta muy otoñal gracias a las avellanas que le topean.

Hay que rendirse a los placeres de la carne, en todas sus formas y variantes, triplete ganador si la acompañas de vino y el muy fresco y acertado puré de papa. Beefbar como un punto de reunión para hacerse conocedor de que el mercado carnívoro sorprende a cualquiera cuando se hace bien.



DIRECCION
BEEFBAR MEXICO
CAMINO REAL POLANCO HOTEL

MARIANO ESCOBEDO NO 700.
COL. ANZURES - 11590 MEXICO DF
+52 55 52 63 8895

