



MB100

LOS 100 MEJORES
RESTAURANTES DE MÉXICO
2025

MARCO
BETETA

PALADAR

Todo el proceso de
selección y evaluación
de restaurantes fue
revisado por

Deloitte.

 BANORTE

MB100

Los 100 mejores
restaurantes de México
2025

MARCO
BETETA

PALADAR

Banca Preferente

QUEREMOS AYUDARTE A **CONQUISTAR NUEVOS RETOS:**

OFERTA EXCLUSIVA

Acceso a preventas y eventos exclusivos.

Tipo de cambio preferencial en divisas.

Condiciones especiales en productos:

- Cuenta Preferente
- Tarjetas de crédito
- Inversiones
- Créditos
- Seguros
- Banca digital

ATENCIÓN PERSONALIZADA

Videollamadas desde Banorte Móvil y Banco en Línea.

Atención prioritaria en sucursal y registro de citas en **banorte.com**

Atención 24 horas, 365 días en Línea Preferente.

Orientación en portafolios de inversión.

GARANTÍAS DE SERVICIO

Reposición de débito en el extranjero en 48 horas hábiles.

Resolución de cargos no reconocidos en 48 horas hábiles o te damos \$1,000 pesos.

Escanea este código para conocer más de la **Banca Preferente**.



Aplican restricciones. Sujeto a aprobación de crédito y cambios sin previo aviso. Los Fondos de inversión son administrados por Operadora de Fondos de Inversión Banorte, S.A. de C.V., Grupo Financiero Banorte. Productos operados por Banco Mercantil del Norte, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Los seguros son operados por Seguros Banorte, S.A. de C.V., Grupo Financiero Banorte. Consulta términos, condiciones, comisiones, prospectos de información, detalles de los beneficios, garantías de servicio, seguros y requisitos de contratación en banorte.com.

Soy heredera
del vigor del roble.

Memoria de higos
y ciruelas.

SOY RESILIENTE
Y DELICADA.

SOY GRAN RESERVA SHIRAZ

233300201A2606

EVITE EL EXCESO.


CASA MADERO
DESDE 1597



**CADA COSECHA,
UNA NUEVA HISTORIA.**

Carta editorial

Después de un proceso largo y minucioso, pero también divertido, me siento muy emocionado de presentarles la guía *MB100: Los 100 mejores restaurantes de México*. Este proyecto busca reconocer la excelencia en el mundo de los restaurantes en México, con el objetivo de compartir con ustedes las buenas experiencias en la mesa. Afortunadamente, en nuestro país, estas experiencias sobran.

¿Por qué decidimos hacer esta guía? Desde que comencé esta labor, por el mero gusto de comer bien y compartirlo, nos hemos obligado a evolucionar en todo momento. *MB100: Los 100 mejores restaurantes de México* es la guía absoluta y definitiva de los restaurantes que están haciendo un trabajo sobresaliente por ofrecer buena comida en un buen entorno y con un servicio a la altura de los más exigentes. Los más de 25 años en los que he visitado cerca de 15 mil restaurantes en todo el mundo, siendo el portavoz de una comunidad *foodie* que atesoro inmensamente, me traen a este momento en el que puedo decir con toda tranquilidad que hemos diseñado una guía que, ante todo, es honesta e independiente. Está libre de todo compromiso.

El valor de la credibilidad de la guía *MB100* no está en tela de juicio: este listado se construye a partir de la experiencia y la opinión de una comunidad de más de 125 amantes del buen comer que dedican su tiempo, desinteresadamente, a buscar las buenas experiencias con un ojo crítico, pagando la totalidad de sus cuentas en cada establecimiento para deslindarse de cualquier compromiso, tal y como lo he hecho yo durante toda mi

carrera. Para nosotros, esa credibilidad y transparencia no es negociable.

Este año establecimos dos alianzas clave para la continuidad de este proyecto que nace hoy. Primero, nos hermanamos en sociedad con la agencia de marketing gastronómico líder en México y Latinoamérica: Paladar. Contar con el músculo de Paladar nos asegura

seguir haciendo las cosas con la seriedad que nos gusta, conseguir un mayor alcance gracias a la posibilidad de ofrecer experiencias gastronómicas a todas mis audiencias y a la comunidad MB, y lograr un producto editorial de primer nivel. *MB100* es una coproducción de Marco Beteta y Paladar.

Ya con esta máquina andando, decidimos sumar a la consultora Deloitte durante todo el proceso de selección para garantizar el cuidado y la transparencia con el que nos manejamos para presentar esta guía que disfrutan hoy. Cuidamos cada detalle para que ustedes tengan la tranquilidad de que lo que verán aquí está seleccionado por gente que valora el buen comer y está vigilado por una de las consultoras más importantes del mundo.

En la guía *MB100*, también reconocemos a los grandes clásicos que complementan la lista de 100 restaurantes y que tienen un merecidísimo lugar gracias a su trayectoria y consistencia. De igual modo, miramos al futuro reconociendo el nuevo talento, el buen servicio, las aperturas del año, las propuestas de diseño y arquitectura y la cada vez más presente oferta de coctelería, entre otros.

Bienvenidos a la guía *MB100: Los 100 mejores restaurantes de México*.

¡Que la disfruten!

Marco Beteta

Letter from the Editor

After a long, painstaking, yet incredibly rewarding process, I'm thrilled to present to you the *MB100: Mexico's Best 100 Restaurants* guide. This project aims to celebrate excellence in the Mexican culinary scene and to share the very best dining experiences our country has to offer. Fortunately, there's no shortage of them in Mexico.

Why did we decide to create this guide? Since the beginning of my career—driven by the sheer pleasure of good food and the desire to share it—I've felt the constant need to evolve. *MB100: Mexico's Best 100 Restaurants* is the ultimate and definitive guide to the establishments that excel in outstanding food, a great atmosphere, and top-notch service. With over 25 years of experience, during which I've visited nearly 15,000 restaurants around the globe and as the spokesman for a foodie community that I treasure immensely, I feel confident that we've crafted a guide that is, above all, honest and independent. It is entirely free from any outside influences or commitments.

The credibility of the *MB100* guide is beyond question. This list is built on the experiences and opinions of a community of over 125 passionate food lovers who, like me, are committed to discovering great dining experiences with a critical eye. These contributors pay their bills at each establishment to ensure they remain free from any obligations, just as I have done throughout my career. For us, this integrity and transparency are non-negotiable.

This year, we formed two key partnerships to ensure the continued success of this enterprise. First, we joined forces with Paladar, the leading gastronomic marketing agency in Mexico and Latin America. Paladar's expertise allows us to maintain the high standards we value, expand our reach by offering exceptional culinary experiences to my audience and the MB

Community, and create a top-tier editorial product. *MB100* is a collaboration between Marco Beteta and Paladar.

With this foundation in place, we brought in the consulting firm Deloitte to oversee the selection process, ensuring the care and transparency with which we've operated are upheld in the guide you hold today. Every detail has been carefully considered so that you can trust that what you see here is chosen by people who truly appreciate good food, with the oversight of one of the world's most respected consulting firms.

In the *MB100* guide, we also honor the timeless classics that deserve a place on this list due to their history and consistency. At the same time, we look to the future by recognizing

emerging talent, exceptional service, this year's best new openings, innovative design and architecture, and the increasingly significant cocktail scene, among other things.

Welcome to the *MB100 guide: Mexico's Best 100 Restaurants*.

Enjoy!

Marco Beteta



Prólogo

A Marco lo conocí en la mesa. No podía ser de otra manera. Nos unió un proyecto que buscaba premiar a los mejores restaurantes del país. Tardamos poco en descubrir que el objetivo último de aquel proyecto que ya no existe era lo de menos: la simple oportunidad de reunirnos a comer —y a hablar de comida— admitía cualquier pretexto. Encontré en Marco a un tipo que genuinamente disfruta comer. Es glotón y generoso: un tipazo, pues. Esa es mi percepción, pero ante los ojos de su comunidad, construida durante años con seriedad, pasión y vocación de compartir, Marco es eso y más.

Marco Beteta es una marca construida con la libertad de quien no se deja amarrar por ninguna clase de compromiso. Es esa libertad el sustento de su autoridad. En una época en la que todo aquel que tiene un teléfono celular puede autodenominarse un experto en lo que sea, Marco navega sin mapa con una mano en el timón y otra en el tenedor, silbando al son del viento, expresando su opinión y, valga la expresión —porque además es cierta—, importándole muy poco si alguien está de acuerdo o no. Marco no sabe de nombres y apellidos, lo que a él le gusta es comer bien y compartirlo. Y ya lleva un rato haciéndolo.

La guía que tienes en tus manos es el resultado de esa vocación tan especial. Porque si vas a publicar un listado de 100 restaurantes en los que la buena experiencia en mesa está garantizada, más vale que tengas esa vocación o mejor no lo hagas. Beteta la tiene y la cuida, como cuida a su gente: la comunidad MB, una familia que se nutre de la misma pasión y que se mantiene en permanente comunicación. Me consta: todo el día, todos los días, estas personas —su rebaño— comparten opiniones, recomendaciones, vivencias —las buenas, las malas— por el gusto desinteresado de que todos puedan vivir en estómago propio una buena propuesta y, claro, también advertir cuando la experiencia no es completamente buena. Esa comunidad es parte medular en la selección de los restaurantes que conforman

esta guía. Todos ellos, gente como usted y como yo, que viaja y planea sus viajes alrededor de la comida, y lo hace pagando sus cuentas para poder subirse al mismo barco: el de la libertad.

Nuestro país vive un momento único. Jamás se había comido mejor. Tener la oportunidad de vivir en México no está para desperdiciarse; por el contrario, lo que falta es tiempo para poder probarlo todo. Se siente inabarcable y, sin embargo, acá tienes un buen ejercicio que nos acerca a lo que un grupo de gente, que anda por todos lados con las antenas bien apuntadas hacia el plato, considera que vale la pena y lo señala como lo mejor en cada región. *MB100* es una selección bien curada, filtrada, definida —y, desde este año, bien asesorada y vigilada por la consultora Deloitte— de la suma de todos esos lugares que enaltecen la escena gastronómica como un ente en constante evolución y que nos hace sentir muy orgullosos de lo que está bien hecho en nuestro país.

Cuando se dio la oportunidad de sumarnos como Paladar al proyecto de Marco para darle vida en conjunto a *MB100*, mis socios y yo asumimos el compromiso de materializar el sueño compartido de publicar la guía definitiva de los 100 mejores restaurantes de México. En nombre de todo el equipo de Paladar, estamos muy orgullosos por el trabajo realizado y los resultados. Nos sentimos muy afortunados de poder ser parte de un proyecto tan noble, serio y transparente y, sobre todo, muy emocionados por lo que viene: hacer que esta guía trascienda el papel para poder ofrecer a la comunidad MB más y mejores experiencias en la mesa que es —palabras más, palabras menos— a lo que nos dedicamos todos los días en Paladar.

En lo que a mí respecta, esta sociedad significó un nuevo pretexto de los que no se necesitan para volver a compartir la mesa con un viejo amigo que se siente tan nuevo como la primera vez.

Pedro Reyes

Socio y Director Creativo de Paladar

TORRES
ALTA LUZ
— CRISTALINO —

100% DE UVA Y
AÑEJADO EN BARRICA



Foreword

I first met Marco at the table —where else could it have been? We were brought together by a project aimed at celebrating the best restaurants in the country. It didn't take us long to realize that the project's official goal was not the most important part. The simple act of gathering to eat —and to talk about food— was the true essence, and any excuse would do. In Marco, I found someone who genuinely loves to eat. He's enthusiastic, generous —a great guy all around. That's my personal take, but to his community, built over the years with commitment, passion, and a desire to share, Marco is all that and more.

Marco Beteta is a brand born from the freedom of someone who refuses to be bound by obligations. This freedom is the foundation of his authority. In an age where anyone with a smartphone can claim to be an expert, Marco navigates without a map —one hand on the tiller, the other on his fork, whistling into the wind, sharing his opinions, and caring little about whether others agree. Marco doesn't care about names or titles; what matters to him is good food and sharing it. And he's been doing just that for quite some time.

The guide you're holding is the result of this special calling. If you're going to publish a list of 100 restaurants that guarantee a great dining experience, you'd better have that calling —or don't bother at all. Beteta has it, and he nurtures it, just as he nurtures his community: the MB Community, a family bonded by the same passion and always in constant communication. I know that, all day every day, these people —his flock— share opinions, recommendations, and experiences, both good and bad. They do this for the simple joy of helping others discover something truly delightful, and of course, to warn when an experience falls short. This community is a central part of selecting the restaurants

that make up this guide. They're people just like you and me, who travel and plan their trips around food, paying their own way so they can stay aboard the boat of freedom.

Our country is experiencing a unique culinary moment. Dining in Mexico has never been better. Living here offers countless opportunities to explore, and it feels almost impossible to try it all. But this guide offers a well-curated, filtered, and defined selection —a thoughtful exercise that brings us closer to what a group of people, always alert to what's on the plate, believe is worth celebrating as the best in each region. *MB100* is a carefully crafted collection, and this year, with the added guidance and oversight of the consulting firm Deloitte, it showcases the best places that elevate our food scene and make us proud of what's being done right in our country.

When the opportunity arose to join Marco's project as Paladar and bring *MB100* to life together, my partners and I were committed to realizing the shared dream of publishing the definitive guide to the 100 best restaurants in Mexico. On behalf of the entire Paladar team, we are incredibly proud of the work we've done and the results we've achieved. We feel fortunate to be part of such a solid, reliable, and transparent guide. But most of all, we're excited about what's to come: to take this guide beyond the printed page and offer the MB community more and better experiences at the table. Because at the end of the day, that's what we do at Paladar every day.

As for me, this partnership has been a welcome excuse to once again share the table with an old friend, one who feels as fresh as the first time we met.

Pedro Reyes

Partner and Creative Director of Paladar

The Samsoneite logo is displayed in a clean, white, sans-serif font against a dark, atmospheric background. The background features two glowing circular lights, one on the left and one on the right, creating a sense of depth and focus on the brand name.

M I N T E R
L I N E D F O R E L E G A N C E

Directorio

MARCO BETETA

Marco Beteta
Presidente

Camila Beteta
Directora General

Ana Paula Romero
Research

Paola Beteta
Ventas y Comercial

Bárbara Manzur
Editora y Community Manager Sr.

Natalia Giner
Community Manager Jr.

Ilana Bernstein
Diseñadora Gráfica

Guadalupe Zárate
Administración

PALADAR

Alonso Obregón Treviño
Director General

Pedro Reyes Aceves
Director Creativo

Gustavo Guzmán Favela
Socio Fundador

Dante Giovanni Noriega Estrada
Arte y Diseño

Ana Paula Ayala González
Gerente de Ventas

Jimena Colsa Torres Cande
Gerente de Cuentas

María Alexandra Ruiz Vázquez
Cuentas

Danahe Krinis Ezquerro
Directora de Operaciones

Jennyfer Ana María López González
Gerente de Producción

Lily Castro Santurtún
Producción

Aristides Valdespino Sánchez
Producción

LOCAL.AGENCIA

Rigoberto De La Rocha
Director Creativo

Diego Berruecos
Director de Fotografía

Ana Cecilia Vázquez
Directora de Arte

Georgina Velázquez
Cuidado editorial y
corrección de estilo

Annuska Angulo
Traducción

Jonathan Rosas
Ilustración

Armando Ortega
Retoque Digital

Diana Orobio Barquín
Project Manager

Apegádonos a nuestro compromiso con la transparencia y credibilidad, Deloitte —marca líder en el mundo— revisa en todo momento el proceso de selección de los restaurantes de la *Guía MB100*.

Deloitte.



Restaurante Cana / Foto de Diego Padilla

MB100 Editor responsable: Marco Antonio Alfredo Beteta Vallejo. Número de Certificado de Reserva otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor: 04-2022-101717313200-111. Titular de la Reserva: Divina Gastronomía S.A.P.I. Número de Certificado de Licitud de Título y Certificado de Licitud de Contenido: (en trámite). Domicilio de la Publicación: Pedregal 105 Piso 2, Lomas de Chapultepec, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11000 México, Ciudad de México.
Impreso en Grupo Fogra S.A. de C.V.
Av. Año de Juárez 223, Granjas San Antonio, Iztapalapa, 09070 Ciudad de México, CDMX.



Contenido

Content



06 Carta editorial

Letter from the Editor

08 Prólogo

Foreword

12 Directorio

Editorial Board

A Baja

- 22 Animalón
- 23 Carbón Cabrón
- 24 Comal
- 25 Datoni
- 26 Deckman's en el Mogor
- 27 Don Sánchez
- 28 Fauna
- 29 Finca Altozano
- 30 **Chefs emergentes | Emerging**
Chefs: José Figueroa
- 32 Flora's Field Kitchen
- 33 Lumbre
- 34 Mezcal
- 35 Primitivo
- 36 Tatanka
- 37 Tenoch
- 38 Villa Torél

B Norte y Noreste

North and Northeast

- 42 Cara de Vaca
- 43 Cometa
- 44 Don Artemio
- 45 El Jonuco
- 46 **Columna | Column**
Erica Valencia Torres
- 48 Grand Cru
- 49 Koli
- 50 La Cocinería
- 51 Libertad
- 52 Vernáculo

C Pacífico Norte

North Pacific

- 56 Alcalde
- 57 Anita Li
- 58 Bruna
- 59 Erizo de Mar
- 60 Hueso
- 61 Juni-ko
- 62 **Chefs emergentes | Emerging**
Chefs: Óscar Garza
- 64 La Docena
- 65 Nao Kitchen Bar
- 66 Pal Real
- 67 Xokol

D Pacífico Sur

South Pacific

- 70 Alfonsina
- 71 Ancestral
- 72 Cocina Bo
- 73 Criollo
- 74 Crudo
- 75 Levadura de Olla
- 76 **Columna | Column**
Fernando Pérez Vera
- 78 Origen
- 79 Paititi del Mar
- 80 Tierra y Cielo
- 81 Zibu

DALE UN TWIST A LO CLÁSICO

¡Volvimos!



HIDRATATE DIARIAMENTE. N.A.L.A. 0.00% ALCOHOL
TOPO CHICO TWIST es una marca registrada de The Coca-Cola Company. D.B. © The Coca-Cola Company. 2024.

TWIST DE TORONJA

TWIST DE LIMÓN

Contenido Content

E Centro

Central Mexico

- 84 Al Andalus
- 85 Amaranta
- 86 Arturo's
- 87 Augurio
- 88 Azul Histórico
- 89 Balcón del Zócalo
- 90 Ensayo fotográfico | Photo-essay: Suppli**
- 96 Cana
- 97 Carmela y Sal
- 98 Chefs emergentes | emerging**
Chefs: Alexis Ayala
- 100 Casa Barroca
- 101 Costa Guadiana
- 102 El Desafuero
- 103 Eloise
- 104 Em
- 105 Entremar
- 106 Er Rre
- 107 Galanga
- 108 Columna | Column**
José Luis León
- 110 Galea
- 111 Havre 77
- 112 La Barra de Fran
- 113 Limosneros
- 114 Macuitl Molino
- 115 Makan
- 116 Martínez
- 117 Masala y Maíz
- 118 Ensayo fotográfico | Photo-essay: Máximo Bistrot**
- 128 Máximo Bistrot
- 129 Meroma

130 Chefs emergentes | emerging

Chefs: Karina Mejía

- 132 Mi Compa Chava
- 133 Morton's
- 134 Moyuelo
- 135 Pargot
- 136 Quintonil
- 137 Raíz
- 138 Romina
- 139 Sarde
- 140 Siembra
- 141 Sotero
- 142 Sushi Iwashii
- 143 Yoshimi
- 144 Zagala
- 145 Zeru

F Bajío

- 148 Bárbaro
- 149 Bocaciegua
- 150 Bovine
- 151 Fiume 37
- 152 La Cocinoteca

G Sureste

Southeast

- 156 Arca
- 157 Cocina de Autor
- 158 Ha
- 159 Huniik
- 160 Ixi'im
- 161 K'u'uk
- 162 Le Chique
- 163 Mar-bella
- 164 Néctar
- 165 Oliva Enoteca
- 166 Vuelve Carmela

168 Los 35 Clásicos

The 35 Classic Restaurants

Categorías especiales

Special Categories

172 Chefs emergentes del año

Emerging Chefs of the Year

174 Mejor coctelería

Best Cocktail Program

176 Apertura del año

Best New Restaurant

178 Mejor servicio del año

Best Service of the Year

180 Mejor arquitectura y diseño

Best architecture and design

182 Restaurante del año

Restaurant of the Year

Costos: el rango de costos presentado es un cálculo aproximado por persona. No incluye variantes como bebidas y propinas.
Costs: The price range provided is an estimate per person and doesn't include extras like drinks and tips.

\$: 400–900 pesos

\$\$: 900–1,600 pesos

\$\$\$: + \$1,600 pesos

Cada viaje te acerca al Salón Premier

Inscríbete sin costo en:
aeromexico.com/registrate
para disfrutar del Salón Premier y más beneficios.

Mereces otro nivel de experiencias.

AEROMEXICO
REWARDS



“MI TARJETA BANORTE MARRIOTT BONVOY
ES EL INICIO DE MI PRÓXIMO VIAJE”



Contrátala ahora y recibe
un bono de
bienvenida de hasta **25 MIL**
puntos
Marriott Bonvoy®

- Salida después de la hora establecida*
- Mejora de categoría de habitación **¡Y MÁS!**

Con tu **Tarjeta de Crédito Banorte Marriott Bonvoy**,
tus decisiones tienen más beneficios.

Sujeto a aprobación de crédito. *Beneficios sujetos a disponibilidad y al nivel de socio Marriott Bonvoy. El bono de bienvenida es 12,500 puntos para Marriott y 25,000 puntos para Marriott Bonvoy Inspire, aplican al acumular compras por USD 1,000 y USD 2,000 en los primeros 3 meses de la apertura respectivamente. Los puntos Marriott Bonvoy, recompensas y beneficios están sujetos a las reglas del Programa de Viaje Marriott Bonvoy®. Para más información visita: marriott.com.es Aplican restricciones. Productos emitidos y operados por Banco Mercantil del Norte, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Términos, condiciones, comisiones, requisitos de contratación y detalles de la promoción en banorte.com



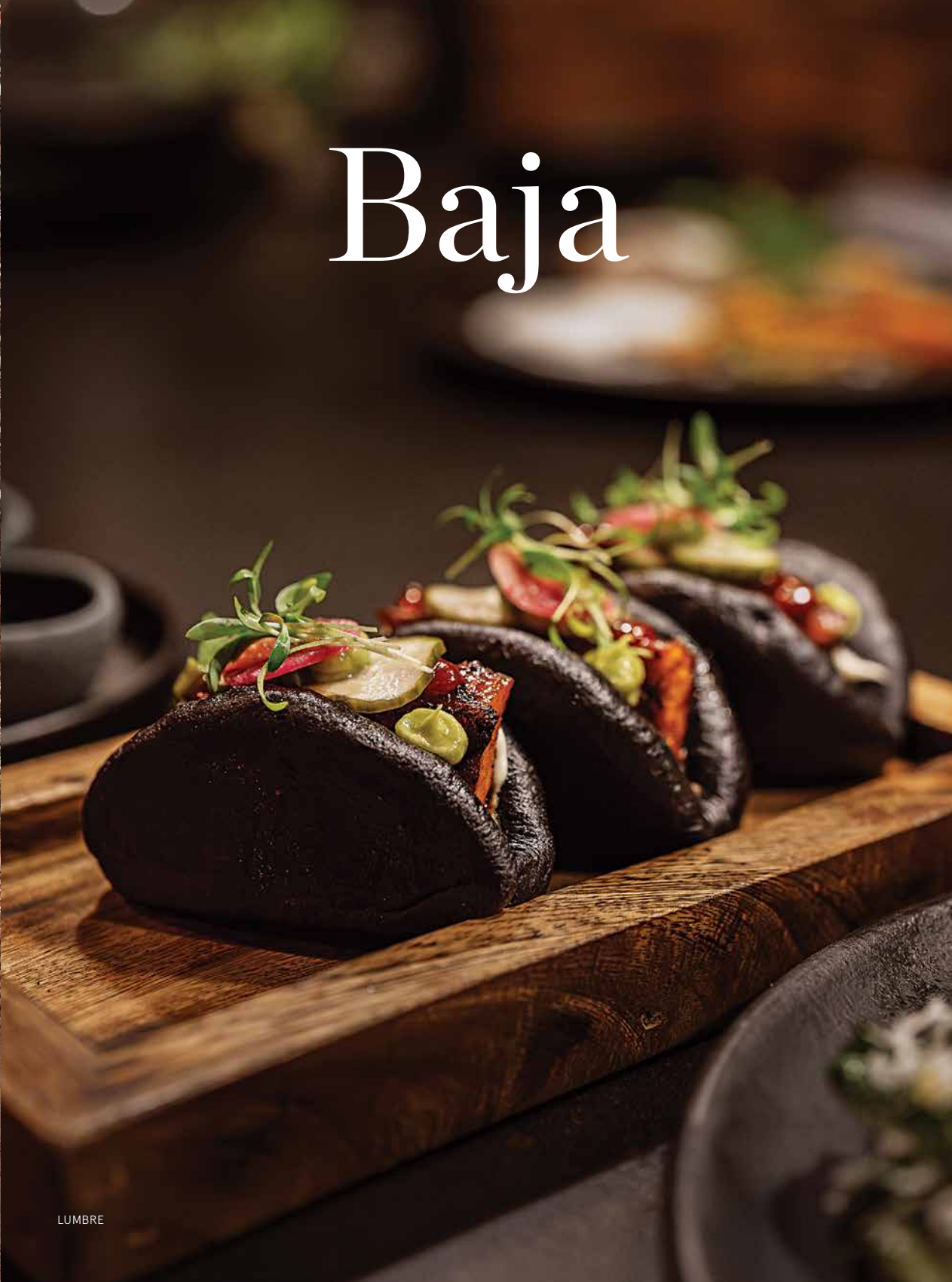
Solicítala aquí.

MARRIOTT
BONVOY

BANORTE
EL BANCO FUERTE DE MÉXICO



PRIMITIVO



Baja

LUMBRE

Animalón

COCINA DE PRODUCTO
INGREDIENT-DRIVEN CUISINE

ENSENADA, B.C.

CHEF ÓSCAR TORRES



El proyecto Animalón nació de la inquietud del chef Javier Plascencia por darle vida a este espacio único, ubicado bajo un encino de más de 200 años de vida, en el mismo predio que su restaurante Finca Altozano. Desde entonces, y bajo el mando del chef Óscar Torres, se presenta como una experiencia como no hay otra en el país, con un discurso basado en la cocina espontánea y creativa a base de humo, brasa y la frescura del mejor producto del Pacífico Norte. Gracias a su propuesta, servicio e inigualable escenario, Animalón fue reconocido con una estrella Michelin en 2023.

MB100 RECOMIENDA

Menú degustación estacional
Opción a menú vegetariano/vegano bajo previa reservación

Animalón was born from chef Javier Plascencia's vision to create something truly unique in this space nestled under a magnificent 200-year-old oak tree on the same grounds as his restaurant Finca Altozano. Led by chef Óscar Torres, this one-of-a-kind dining experience stands out as a celebration of spontaneous and inventive cuisine. The menu is rooted in the flavors of smoke, embers, and the freshest ingredients from the North Pacific, offering a culinary journey unlike any other in the country. With its exceptional cooking, attentive service, and breathtaking setting, Animalón earned a well-deserved Michelin star in 2023.

MB100 RECOMMENDS

Seasonal tasting menu
Vegetarian/vegan menu options available by reservation

CTRA. TECATE-ENSENADA KM 83,
EJIDO FRANCISCO ZARCO,
ENSENADA, B.C.
664 375 2658

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Carbón Cabrón

COCINA DE BRASA
CHARCOAL-GRILLED CUISINE

SAN JOSÉ DEL CABO, B.C.S.

CHEF PONCHO CADENA



@Made_by_duo

Este feudo gastronómico se presenta a sí mismo como el "asador de las Californias". Inspirado en la cocina de brasa, fuego y humo, Carbón Cabrón del chef Poncho Cadena —creador de conceptos como La Leche, en Puerto Vallarta, y Hueso, en Guadalajara— ofrece una propuesta sensorial desde el olfato, con un aroma a leña de mezquite encubriendo el lugar. Contrario a lo que se podría pensar, este asador explora bastante bien con el producto vegetal y del mar, celebrando el ingrediente de proximidad, desde su brócoli y su celebrado elote al carbón, hasta los camarones con pork belly. Lo recomiendo mucho.

MB100 RECOMIENDA

Elote al carbón, vinagreta de mostaza y aioli
Pesca del día con curry de lentejas
Mollejas con ghee y limón grillado

CTRA. TRANSPENINSULAR KM 24.5,
BV. CERRO COLORADO, SAN JOSÉ
DEL CABO, B.C.S.
624 688 6781

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Proudly dubbed the "grill house of the Californias", delivers a captivating dining experience inspired by the primal elements of fire, embers, and smoke. Under the direction of Chef Poncho Cadena —renowned for his innovative restaurants La Leche in Puerto Vallarta and Hueso in Guadalajara— this culinary gem invites you on a sensory journey in which the rich aroma of mesquite firewood is the protagonist. Though not what one might guess, Carbón Cabrón excels in showcasing vegetables and seafood. The menu celebrates local produce, from broccoli and charcoal-grilled succulent corn to shrimp with pork belly. I highly recommend it.

MB100 RECOMMENDS

Charcoal grilled corn, mustard vinaigrette and aioli
Catch of the day with lentil curry
Sweetbreads with ghee and chargrilled lemon

Comal

COCINA DE PRODUCTO
INGREDIENT-DRIVEN CUISINE

CABO SAN LUCAS, B.C.S.

CHEF YVAN MUCHARRAZ



Chileno Bay Resort & Residences

Uno de los *musts* al visitar Los Cabos. Comal se encuentra dentro del complejo Chileno Bay Resort & Residences, donde el chef y director culinario Yvan Mucharraz ha logrado un concepto innovador de sabores y presentaciones contemporáneas a algunos clásicos regionales, echando mano del mejor producto del Mar de Cortés. Echa un ojo a su barra fría para escoger el pescado más fresco para un crudo, un ceviche o una de sus legendarias tostadas. Aunque el *mood* del lugar es vibrante y moderno, también es ideal para un plan de pareja: elige una de las mesas sobre la playa con una inigualable vista al mar.

MB100 RECOMIENDA

Almeja chocolate a la diablo
Mejillones
Ceviche de chícharos y pesca

Comal is a must-visit when in Los Cabos. Situated within Chileno Bay Resort & Residences, chef and culinary director Yvan Mucharraz has crafted an innovative take on contemporary flavors and presentations of regional classics, using the finest ingredients from the Sea of Cortez. Be sure to check out their cold bar to select the freshest fish for crudo, ceviche, or one of their renowned tostadas. The mood is vibrant and modern, yet also perfect for a romantic dinner for two —opt for one of the beachside tables to enjoy an unparalleled view of the sea.

MB100 RECOMMENDS

Chocolate clam a la diablo
Mussels
Pea and fish ceviche

CTRA. TRANSPENINSULAR SAN
JOSÉ-SAN LUCAS KM 15, B.C.S.
624 104 9752

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Datoni

COCINA ITALIANA
ITALIAN CUISINE

ENSENADA, B.C.

CHEF ANTHONY PETRACCA



Un bistró italiano inmerso en una ciudad que, ante todo, sabe comer bien. Datoni, del chef Anthony Petracca, se ha convertido en el favorito de los lugareños gracias a su propuesta franca de cocina italiana, el uso de ingredientes frescos y su cuidadosamente seleccionada carta de vinos. Algunos de sus clásicos incluyen el pesto de chiles serranos y jalapeños que acompaña una pasta fresca y el tonnarelli con tinta de calamar y caviar, por mencionar algunos. El ambiente es relajado, ideal para ir con amigos. No te vayas sin probar el affogato: gelato de vainilla hecho en casa con un baño de espresso.

MB100 RECOMIENDA

Trippa alla fiorentina
Orecchiette con rapini y anchoas
Cotoletta alla milanese

AV. RIVEROLL 143,
ENSENADA, B.C.
646 113 4338

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

In a city where people know how to eat well, Datoni, an Italian trattoria by chef Anthony Petracca, has quickly become a local favorite. Its success lies in a straightforward approach to Italian cuisine, featuring fresh ingredients and a thoughtfully curated wine list. Some of their standout dishes include the jalapeño and serrano chile pesto served with fresh pasta and the tonnarelli with squid ink and caviar. The relaxed atmosphere makes it perfect for a meal with friends. And whatever you do, don't leave without trying the affogato —a delicious homemade vanilla gelato bathed in espresso.

MB100 RECOMMENDS

Trippa alla fiorentina
Orecchiette with rapini and anchovies
Cotoletta alla milanese

Deckman's en el Mogor

COCINA DE PRODUCTO
INGREDIENT-DRIVEN CUISINE

FRANCISCO ZARCO, B.C.

CHEF DREW DECKMAN



Desde sus inicios, este restaurante al aire libre, ubicado en la vinícola Mogor Badán, ha sido un ejemplo del uso de ingredientes de proximidad, desde los quesos Ramonetti de la cava de Marcelo Castro hasta los vegetales de su propio huerto y la carta de vinos, conformada exclusivamente por etiquetas de Baja California. Con un dominio del producto de mar y la cocina de brasa, el chef Drew Deckman ha convertido este espacio en un bastión de sostenibilidad y del movimiento *slow food* en México. Además, es una visita obligada cuando se trata de un viaje de vino y buena comida al Valle de Guadalupe.

MB100 RECOMIENDA

Ceviche de almeja chocolata
Codorniz con puré de calabaza tatemada y chorizo
Selección de quesos Ramonetti

Set within the Mogor Badán winery, this open-air restaurant has championed the use of local ingredients from the very beginning. From Ramonetti cheeses crafted in Marcelo Castro's cellar to vegetables grown in the restaurant's own garden, and a wine list featuring only Baja California labels, every detail reflects a deep connection to the land. Under the skillful direction of chef Drew Deckman, Deckman's en el Mogor has become a beacon of sustainability and a proud advocate of the slow food movement in Mexico. For anyone planning a wine and food trip to the Guadalupe Valley, this spot is an absolute must.

MB100 RECOMMENDS

Chocolate clam ceviche
Quail with fire-roasted pumpkin puree and chorizo sausage
Selection of Ramonetti cheeses

CTRA. ENSENADA-TECATE KM
85.5. SAN ANTONIO DE LAS MINAS,
FRANCISCO ZARCO, B.C.
646 188 3960

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Don Sánchez

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

SAN JOSÉ DEL CABO, B.C.S.

CHEF EDGAR ROMÁN



El chef Edgar Román presenta un menú de cocina mexicana contemporánea basada en el producto de Los Cabos en un espacio único: un edificio histórico de San José del Cabo, en el corazón del Art District. Su carta está segmentada en platillos basados en vegetales, platillos cárnicos y cocina del mar. Se trata de un restaurante al aire libre, aunque se puede cenar dentro de la cava en grupos no mayores a ocho personas. Aunque pareciera un entorno casual, la propuesta del chef es un *fine dining* muy bien logrado, con mucho foco en el ingrediente y acompañada de una muy bien curada carta de vinos.

MB100 RECOMIENDA

Sashimi de jicama
Quesabirrias de totoaba
Arroz meloso con langosta

BLVD. ANTONIO MIJARES 27,
CENTRO, SAN JOSÉ DEL CABO, B.C.S.
624 157 4267

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Chef Edgar Román brings contemporary Mexican cuisine to life in a historic building in San José del Cabo's Art District. His menu, inspired by the fresh produce of Los Cabos, is divided into vegetable-based dishes, meats, and seafood. The restaurant's open-air setting adds to the charm, though diners can also choose to enjoy a more intimate experience inside the cellar, which accommodates groups of up to eight. Despite the casual atmosphere, Chef Román elevates the experience to fine dining levels, with a keen focus on high-quality ingredients and a well-curated wine list to match.

MB100 RECOMMENDS

Jicama sashimi
Totoaba quesabirrias
Soupy rice with lobster

Fauna

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

ENSENADA, B.C.

CHEF **DAVID CASTRO HUSSONG**
Y **MARIBEL ALDACO**



Uno de los restaurantes más reconocidos en los últimos años, frecuentemente mencionado en lo más alto de la lista *Latin America's 50 Best Restaurants*, está comandado por el chef David Castro Hussong y Maribel Aldaco en la repostería. Su oferta se basa en la cocina de producto con una propuesta desenfadada y para compartir, y se cimenta en sabores contundentes y presentaciones vastas y sabrosas. La puesta en escena se complementa muy bien con los vinos de la enóloga de casa, Lulú Martínez Ojeda. Reserva un sitio en su mesa comunal, donde la experiencia se redondea a la perfección.

MB100 RECOMIENDA

Callos con puré de berenjena
Borrego con chilhuacle rojo
Churro de guayaba

Frequently ranked among *Latin America's 50 Best Restaurants*, Fauna has become a culinary powerhouse in recent years. Led by chef David Castro Hussong, with Maribel Aldaco heading the pastry department, Fauna offers a produce-driven cuisine that shines in an informal setting. The dishes are bold in flavor, generous in presentation (ideal for sharing), and perfectly complemented by wines crafted by in-house winemaker Lulú Martínez Ojeda. For the ultimate experience, reserve a spot at their communal table, where everything comes together in perfect harmony.

MB100 RECOMMENDS

Scallops with eggplant puree
Lamb with red chilhuacle chile
Guava churro

BRUMA VINÍCOLA, VALLE DE
GUADALUPE, ENSENADA, B.C.
646 103 6403

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Finca Altozano

COCINA BAJA MEDITERRANEA
BAJA MEDITERRANEAN CUISINE

ENSENADA, B.C.

CHEF **JAVIER PLASCENCIA**



De la mente maestra del chef Javier Plascencia, este asador campestre es ideal para pasar la tarde en familia en una de las mesas de la terraza y con vistas a los viñedos del Valle. Su propuesta está basada en la cocina a las brasas, los frutos del mar y una selección de pastas y arroces que siempre son una grata sorpresa. Destacan sus cazuelitas para taquear: birria de borrego, cachete de res, lengua en salsa verde y carnitas. Recomendando aprovechar el atardecer en una de las mesas colocadas encima de enormes barricas, para comer el postre y tomar café o compartir una botella de vino.

MB100 RECOMIENDA

Ostiones fritos
Codorniz asada
Lechón en caja china

CTRA. TECATE-ENSENADA KM
83, EJIDO FRANCISCO ZARCO,
ENSENADA, B.C.
664 375 2658

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Created by chef Javier Plascencia, this country-style grillhouse is perfect for spending a leisurely afternoon with the family at one of the terrace tables overlooking the vineyards of the Valley. The focus here is on grilled dishes, seafood, and a selection of pasta and rice dishes that always offer a pleasant surprise. Their small "cazuelitas", perfect for sharing as tacos, are a highlight: birria de borrego (lamb birria), cachete de res (beef cheek), lengua en salsa verde (tongue in green sauce), and carnitas. I recommend catching the sunset at one of the tables set atop the large barrels, enjoying dessert and coffee, or sharing a bottle of wine.

MB100 RECOMMENDS

Fried oysters
Roasted quail
Piglet in Chinese box

JOSÉ FIGUEROA

RESTAURANTE: CARMELITA MOLINO Y COCINA

Aunque es un restaurante nuevo, Carmelita Molino y Cocina es un proyecto que tiene 10 años en lenta cocción. Hoy sus mesas están a reventar todos los días, gracias a la propuesta sabrosa y las bellas y vastas presentaciones de los platillos del chef José Figueroa.

El gran Joe arma tortillas detrás de la línea del pase en Carmelita, un molino de maíz y cocina que abrió en 2023; desde entonces es una mesa muy peleada entre tijuenses y gente de fuera. Desde pequeño, Figueroa se involucró en el mundo de la cocina y la hospitalidad junto a sus padres y su abuela, la verdadera Carmelita.

Es el maíz el hilo conductor de su cocina, que está dando mucho de que hablar, tanto que ya fue recomendado por la *Guía Michelin* en su paso por la Baja. "En Carmelita hacemos cocina mexicana con productos regionales. En sintonía con las temporadas del año, trabajamos fuertemente con pequeños productores. Tomamos inspiración de todos lados: de la comida callejera, de los clásicos tijuenses, de nuestras costas y nuestros vecinos. Me gusta decir que hacemos 'gastronomía migrante': tiene la sazón de todos los que se quedan y hasta los que nada más están de paso".

Figueroa es un tijuense de cepa. Trae tatuada su ciudad en el pecho. "Somos personas enamoradas de nuestra ciudad. Tomamos elementos de la Baja y hacemos cocina rica, con un toque bien norteño y con la inclusión de nuestro programa de nixtamal para ofrecer la mejor tortilla de la ciudad". Indudablemente, la tienen. Su menú está basado en ese entendimiento bajacaliforniano del maíz y en el mejor producto de la región. "Estoy en esta etapa de jugar mucho con el mar y el maíz. Tener acceso a excelente maíz oaxaqueño, poder nixtamalizarlo y molerlo en Tijuana, y combinarlo con el mejor producto de mar de la Baja es algo bellissimo".

Although Carmelita Molino y Cocina is a new restaurant, it's been a project slowly simmering for 10 years. Today, its tables are packed daily, thanks to the delicious food and beautifully crafted presentations from chef José Figueroa.

At Carmelita, a corn mill and kitchen that opened in 2023, you can often find Chef José, affectionately known as 'Joe,' making tortillas behind the board. It's one of Tijuana's most sought-after dining spots, drawing in both locals and visitors. Figueroa grew up immersed in the world of cooking and hospitality, learning from his parents and his grandmother, the original Carmelita.

Corn is the heart of his cuisine, which has already caught the attention of the Michelin Guide as it passed through Baja. "At Carmelita, we make Mexican cuisine using regional ingredients. We work closely with small producers and follow the seasons. Our inspiration comes from everywhere —street food, Tijuana classics, our coasts, and even our neighbors. I like to say we create 'migrant gastronomy': it carries the flavors of those who stay and those just passing through."

Born and raised in Tijuana, Figueroa's love for his city is palpable. "We're passionate about our city. We take elements from Baja and create delicious cuisine with a northern touch, incorporating our nixtamal program to offer the best tortillas in town." And indeed, they do. His menu is a celebration of Baja California's best ingredients, with a special focus on corn. "I'm at a point where I'm playing a lot with the sea and corn. Having access to excellent Oaxacan corn, nixtamalizing and milling it in Tijuana, and pairing it with Baja's finest seafood is something truly special".

Flora's Field Kitchen

COCINA DE PRODUCTO
INGREDIENT-DRIVEN CUISINE

SAN JOSÉ DEL CABO, B.C.S.



Inmerso en el proyecto Flora's Farms, este restaurante representa el concepto *farm to table* como pocos. Todo el producto orgánico con el que confeccionan el menú proviene de los huertos de casa y todo el ganado libre de hormonas y antibióticos se cría en las granjas de más de 150 hectáreas que conforman el predio. Su menú es estacional, aunque cuentan con platillos clásicos como el panini de porchetta, la ensalada César tricolor y sus magníficas pizzas. La belleza de Flora's Field Kitchen no solo está en su menú, sino en la visita: un entorno natural al que querrás volver siempre.

MB100 RECOMIENDA

Menú estacional
Pizza Margarita
Chuleta Porterhouse

Nestled within the Flora's Farms project, Flora's Field Kitchen exemplifies the farm-to-table concept like few others. Every organic vegetable on the menu is sourced directly from their gardens, and all the hormone- and antibiotic-free livestock is raised on the property's expansive 370-acre farms. The menu is seasonal, but staples like the porchetta panini, tricolor Caesar salad, and their incredible pizzas are always a hit. The true charm of Flora's Field Kitchen goes beyond the food—it's the natural, picturesque setting that will have you longing to return time and time again.

MB100 RECOMMENDS

Seasonal menu
Pizza Margarita
Porterhouse Steak

CTRA. TRANSPENINSULAR SAN JOSÉ DEL CABO KM 30. LAS ÁNIMAS BAJAS. SAN JOSÉ DEL CABO, B.C.S.
624 142 1000

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Lumbre

COCINA DE FUEGO
OPEN FIRE COOKING CUISINE

SAN JOSÉ DEL CABO, B.C.S.

CHEF CÉSAR PITA



El chef César Pita ofrece una experiencia de cocina abierta basada principalmente en el uso del fuego, explorando distintas técnicas: horno de leña, parrilla, horno de piedra y de hierro. Su menú está conformado en gran parte por el producto que los pescadores locales proveen todos los días. Para empezar, es indispensable dejarse conquistar por el pan con mantequilla de tuétano, para acompañar las almejas a la parrilla o los ostiones grillados en el horno de piedra antes de sumergirse en la sección de platos fuertes. Su carta de coctelería es notable. Vale la pena echarle un ojo.

MB100 RECOMIENDA

Almeja a las brasas
Barbacoa de picaña
Confit de pork belly

JOSÉ MARÍA MORELOS 162. CENTRO. SAN JOSÉ DEL CABO, B.C.S.
624 247 3303

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Chef César Pita presents an open cooking experience that revolves around the use of fire, employing various techniques such as a wood oven, grill, and stone and iron ovens. His menu largely features the daily catch from local fishermen. Start by indulging in the bread with marrow butter, which pairs perfectly with grilled clams or oysters grilled in the stone oven, before diving into the main courses. Don't overlook the cocktail menu; it's equally impressive and worth exploring.

MB100 RECOMMENDS

Grilled clams
Picaña barbacoa
Pork belly confit

Mezcal

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

CABO SAN LUCAS, B.C.S.

CHEF XAVIER SALOMON



Ubicado dentro del impresionante hotel Montage Los Cabos, Mezcal se ha convertido en uno de los pocos restaurantes de hotel que sobresalen por sí mismos, gracias a su menú de cocina mexicana contemporánea muy bien logrado. A pesar de tener alma de la Baja, Mezcal es un muestrario muy interesante de la gastronomía del país, con preparaciones de la costa, como su arroz a la tumbada con cangrejo, pulpo y lubina confitada, su tamal colado de Yucatán con carne wagyu y una selección de moles que acompañan diferentes proteínas. Sin lugar a dudas, una de las paradas obligadas al visitar Los Cabos.

MB100 RECOMIENDA

Menú degustación
Taco de barbacoa de hongos
Coliflor con chilmore
Pescado a la talla

Located within the stunning Montage Los Cabos hotel, Mezcal stands out as one of the few hotel restaurants to truly shine on its own. Its well-curated menu showcases contemporary Mexican cuisine with a Baja soul, offering a delightful exploration of the country's diverse culinary landscape. Highlights include the coastal-inspired "arroz a la tumbada" with crab, octopus, and confit sea bass, the Yucatán-style *tamal colado* with Wagyu beef, and an array of moles paired with various proteins. Mezcal is undoubtedly a must-visit when in Los Cabos.

MB100 RECOMMENDS

Tasting menu
Mushroom barbacoa taco
Cauliflower with *chilmole*
Fish *a la talla*

MONTAGE LOS CABOS, TWIN DOLPHIN,
CTRA. TRANSPENINSULAR KM 12.5,
CABO SAN LUCAS, B.C.S.
624 163 2000

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Primitivo

COCINA DE FUEGO
OPEN FIRE CUISINE

ENSENADA, B.C.

CHEF CAROLINA JIMÉNEZ



Un tributo a la primera técnica de transformación del alimento que conoció el hombre: el asado al fuego abierto. Asador Primitivo de la chef Carolina Jiménez juega con productos locales, da continuidad al concepto de asador campestre que ha florecido en la región vinícola de Baja California y se presenta como un restaurante de cocina de leña, fuego y hierro. Explora el producto de los mares de Ensenada a su manera; para muestra, los ostiones a las brasas con mantequilla de mariscos y limón amarillo o su irresistible erizo en tostada o como nigiri asado. Sus asados al aire libre son un espectáculo.

MB100 RECOMIENDA

Pan de olla
Salchicha de cordero
Tostada de erizo

CTRA. ENSENADA-TECATE KM 89,
SAN ANTONIO DE LAS MINAS,
ENSENADA, B.C.
646 947 8523

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Asador Primitivo, helmed by Chef Carolina Jiménez, pays tribute to the oldest culinary technique known to humankind: roasting over an open fire. This restaurant embraces the rustic grillhouse style that's thrived in Baja California's wine region, highlighting local ingredients and using wood, fire, and iron for cooking. Delight in the bounty of Ensenada's seas, with dishes like grilled oysters topped with seafood and lemon butter, or the irresistible sea urchin served on toast or as grilled nigiri. The outdoor barbecues are a culinary spectacle you won't want to miss.

MB100 RECOMMENDS

Pan de olla (Pan or pot bread)
Lamb sausage
Sea urchin tostada

Tatanka

COCINA DE MAR
SEAFOOD CUISINE

LA PAZ, B.C.S.

CHEF CARLOS VALDEZ



En los últimos años, Tatanka se convirtió en el restaurante bandera de La Paz, todo un referente. Su cocina al aire libre ofrece creaciones frescas y sin miedo a los sabores, lo que es visible desde sus fantásticos tiraditos y sashimis, sus conchas y los chicharrones de pescado para arrancar. El chef Carlos Valdez presenta *comfort food* del mar en espectaculares presentaciones: lo mismo comes una tostada de jaiba o un taco con tuétano, que un mac n' cheese con langosta. Todo lo que quieres en una visita a La Paz.

MB100 RECOMIENDA

Almejas trufadas
Taco llanero
Tostada de jaiba

In recent years, Tatanka has become the flagship restaurant of La Paz and a true benchmark in the region. Its open-air kitchen serves up fresh, bold creations bursting with flavor, from fantastic tiraditos and sashimis to clams, oysters, and seafood chicharrones to start with. Chef Carlos Valdez delivers comfort food from the sea in spectacular style: indulge in a crab tostada, a marrow taco, or even a lobster mac 'n' cheese. It's everything you could hope for when visiting La Paz.

MB100 RECOMMENDS

Truffled clams
Taco llanero
Crab tostada

REVOLUCIÓN S/N ENTRE BRAVO
Y OCAMPO, LA PAZ, B.C.S.
612 122 1999

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Tenoch

COMFORT FOOD
COMFORT FOOD

TODOS SANTOS, B.C.S.



Cocina fresca y relajada en un ambiente lleno de diseño y hospitalidad. El hotel Paradero, en el corazón de Todos Santos, ofrece una propuesta ideal para hospedarte en pareja y tener una experiencia gastronómica a la altura del lugar. Recomiendo empezar con su cara más fresca, como el tiradito de jurel o el aguachile de manzana y seguir con su crema de cebolla, que está aromatizada con trufa y acompañada por un croissant. Tanto el hotel, como su ahora restaurante insignia Tenoch, tienen guiños hacia la cocina mexicana con mucho foco puesto en la congruencia con su entorno en la Baja sur.

MB100 RECOMIENDA

Aguachile de tomates
Tlayuda de pulpo
Tamal de frijoles y short rib

LA MESA KM 59+3100, CTRA. TODOS
SANTOS - CABO SAN LUCAS, B.C.S.
557 005 5094

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Experience fresh, relaxed cuisine in a setting that blends stylish design with genuine hospitality. The Paradero Hotel, located in the heart of Todos Santos, is an ideal retreat for couples, made even more special by its elevated culinary offerings. Begin with something light, like the jurel (mackerel) tiradito or apple aguachile, and then move on to their truffle-infused onion cream, served with a buttery croissant. Both the hotel and its flagship restaurant, Tenoch, offer a nod to Mexican cuisine while staying true to the flavors and spirit of southern Baja.

MB100 RECOMMENDS

Tomato aguachile
Octopus tlayuda
Bean and short rib tamal

Villa Torél

COCINA DE PRODUCTO
INGREDIENT-DRIVEN CUISINE

ENSENADA, B.C.

CHEF ALFREDO VILLANUEVA



Con una vista a las montañas y los viñedos del Valle de Guadalupe, cada mesa en este rústico espacio dentro de las Bodegas de Santo Tomás ofrece una oportunidad única para disfrutar de una experiencia gastronómica frente al atardecer. La cocina del chef Alfredo Villanueva refleja el respeto al producto de proximidad, con el uso de técnicas sutiles para conseguir sabores contundentes. Su trabajo al frente de la cocina abierta de Villa Torél le valió la inclusión a la lista *Latin America's 50 Best Restaurants* al poco tiempo de apertura. Un lugar para beber buen vino y comer de maravilla.

MB100 RECOMIENDA

Zanahoria rostizada
Pato en 3 cocciones
Arroz meloso de mariscos

With views of the hills and vineyards of Valle de Guadalupe, each table in this rustic space at the Santo Tomás Wineries offers a unique chance to enjoy a refined dining experience against the backdrop of a stunning sunset. Chef Alfredo Villanueva's cuisine is a tribute to local ingredients, with subtle techniques that bring out bold flavors. His work in the open kitchen has quickly earned Villa Torél a place on *Latin America's 50 Best Restaurants* list. It's the perfect place to savor excellent wine and exceptional food.

MB100 RECOMMENDS

Roasted carrot
Duck 3 ways
Seafood soupy rice

BODEGAS DE SANTO TOMÁS, CTRA.
FEDERAL NO. 3 KM 94.7, VALLE DE
GUADALUPE, ENSENADA, B.C.
646 267 6688

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$



Para descubrir qué tienen en común
los Mejores Restaurantes de México
entra a www.proepta.mx

Contamos con la mayor variedad en
Vajilla ◦ **Cristalería** ◦ **Cubierto**
Complementos de Mesa ◦ **Equipo de Cocina/Bar**

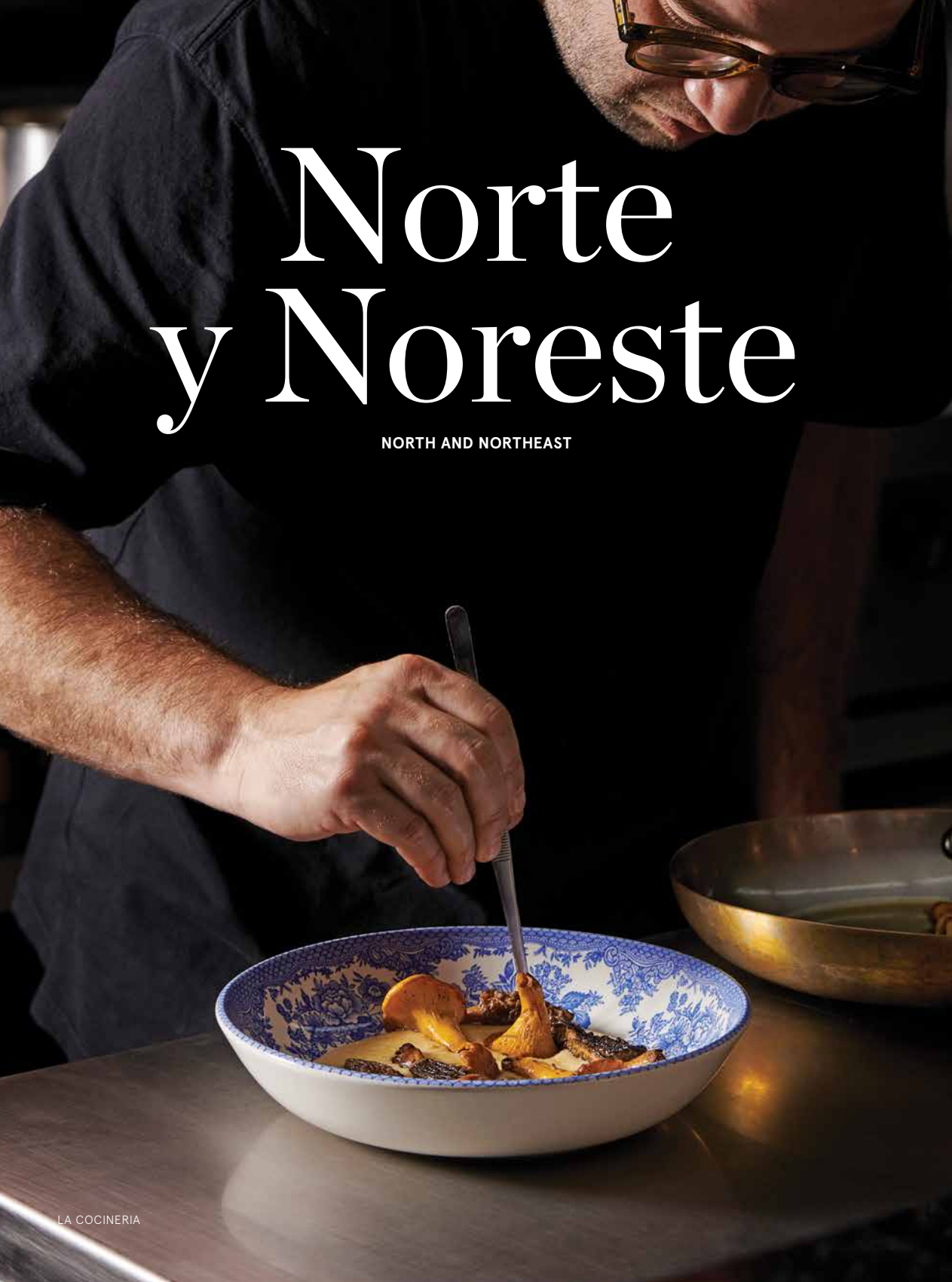
*Venta de menudeo y mayoreo.

[@proepta_hc](https://www.instagram.com/proepta_hc) [@aquiteayudamos@proepta.mx](mailto:aquiteayudamos@proepta.mx)





GRAND CRU



Norte y Noreste

NORTH AND NORTHEAST

LA COCINERÍA

Cara de Vaca

COCINA NORESTENSE
FROM THE NORTHEAST CUISINE

SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN

CHEF CHUY VILLARREAL



La cocina del chef Chuy Villarreal habla del entorno regional actual de la cocina norestense, basada en el uso de brasa y parrilla, y de los orígenes árabes y judíos de Monterrey desde su fundación. De entrada, podemos tener una botana libanesa con tabules y jocoques o un pan pita con papada de cerdo, pero también sus fantásticos tacos tiesos o los clásicos de pulpo. El ambiente es divertido e invita a quedarse husmeando en la carta de coctelería y su selección de vinos naturales, una de sus banderas desde su apertura. Recomiendo mucho este restaurante lleno de sabores, salseados y muy buena cocina de brasa.

MB100 RECOMIENDA

Pollo asado
Tacos de pulpo y aguachile
Costilla de cerdo adobada

Chef Chuy Villarreal's cuisine reflects the rich current regional flavors of Northeastern Mexico, combining the art of grilling with the Arab and Jewish influences that have shaped Monterrey since its founding. To start, you can enjoy a Lebanese-inspired snack of tabbouleh and jocoque, or a delicious pita with pork jowl. Don't miss their fantastic 'tacos tiesos' or the classic octopus tacos, either. The atmosphere is lively and perfect for exploring the cocktail menu or their standout selection of natural wines—a signature since the restaurant's opening. I highly recommend this vibrant spot, full of bold flavors, sauces, and expertly grilled dishes.

MB100 RECOMMENDS

Roasted chicken
Octopus and aguachile tacos
Marinated pork ribs

RÍO DE LA PLATA 448, DEL VALLE, SAN
PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN
812 676 9800

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Cometa

COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN

CHEF RODRIGO RIVERA-RÍO



Este es un espacio muy relajado en el centro de San Pedro. Su carta hace una revisión más extensa a la cocina mexicana con preparaciones que trascienden la cultura del noreste, con el sello del chef Rodrigo Rivera-Río. Hay platillos muy bien logrados que difícilmente se encuentran en otros restaurantes de Monterrey como la tlayuda oaxaqueña, camarones a la diablo o el pollo con mole; aunque también encontramos creaciones de corte norestense como el chicharrón de pork belly y el empalme de barbacoa norteña. Una excelente opción para salir de lo habitual y tener una buena experiencia de comida mexicana.

MB100 RECOMIENDA

Esquites Don Javier
Empanadas de plátano con mole negro
Tetela con carnitas de lechón

LIBERTAD 261, CASCO URBANO, SAN
PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN
812 718 0374

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

This laid-back spot in the heart of San Pedro offers a broad exploration of Mexican cuisine, going beyond the traditional flavors of the northeast, all under the expertise of Chef Rodrigo Rivera-Río. The menu features well-executed dishes rare to find in Monterrey, like Oaxacan tlayuda, shrimp 'a la diablo', and chicken with mole. You'll also discover Northeastern-inspired creations, such as crispy pork belly chicharrón and 'empalmes' filled with northern-style barbecue. It's an excellent choice for stepping outside the ordinary and enjoying a memorable Mexican food experience.

MB100 RECOMMENDS

Esquites Don Javier
Plantain empanadas with black mole
Suckling pig carnitas tetela

Don Artemio

COCINA NORESTENSE
NORTHEAST CUISINE

SALTILLO, COAHUILA

CHEF JUAN RAMÓN CÁRDENAS



Si habláramos de un cocinero bandera de la gastronomía de Coahuila, tendría que ser Juan Ramón Cárdenas. Conocido por su talento y dedicación hacia el cabrito como platillo regional de la culinaria norestense, ha llevado su restaurante Don Artemio a convertirse en el preferido de todos los saltilenses, gracias a su cocina con alma y mucha sazón. Recomiendo arrancar con las estupendas botanas al centro —prohibido olvidar sus chilitos rellenos de cabrito confitado— y después echar un ojo a la cocina de lumbre, donde destacan los cortes de carne para compartir, el cordero y el imperdonable cabrito.

MB100 RECOMIENDA

Atropellado con frijolitos
Chicharrón de aldilla
Costillitas Gobernador

When it comes to Coahuila’s culinary scene, Chef Juan Ramón Cárdenas stands out as a true emblem. Renowned for his mastery of ‘cabrito’ (goat) —a cornerstone of Northeastern cuisine— he has transformed his restaurant, Don Artemio, into a beloved favorite among Saltillo locals. The food is soulful and packed with flavor and tradition. I recommend starting with the incredible appetizer platter (to share), especially the unforgettable chili stuffed with goat confit. From there, explore the fire-cooked offerings, where standout dishes include shareable cuts of meat, tender lamb, and, of course, the signature ‘cabrito’.

MB100 RECOMMENDS

‘Atropellado’ with beans
Pork belly chicharron
Gobernador short ribs

BLVD. VENUSTIANO CARRANZA
8550, VALLE HERMOSO, SALTILLO,
COAHUILA
844 432 5550

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

El Jonuco

COCINA NORESTENSE
NORTHEAST CUISINE

APODACA, NUEVO LEÓN

CHEF HUGO GUAJARDO



Ubicado en Apodaca, El Jonuco es un destino gastronómico para los que viajan a Monterrey (está cerca del aeropuerto). Luego de una ardua investigación en diversos territorios del Noreste, el chef Hugo Guajardo diseña una carta con auténtica cocina regional actualizada. Su propuesta desborda sabor; no es ligera, sino contundente. Está construida a partir de las tradiciones de los norteños que valoran una buena carne asada, pero también los guisos que han formado al abanico culinario del noreste, como un cortadillo o un asado de puerco. Los domingos tiene estupendos desayunos por los que bien vale un viaje.

MB100 RECOMIENDA

Arroz de boda estilo Zuazua
Cucuruchos de cabrito
Cheesecake de higo ahumado en nogal

MARIANO ABASOLO 102-A, CABECERA
MUNICIPAL, APODACA, NUEVO LEÓN
813 260 8870

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Located in Apodaca, near the airport, El Jonuco is a must-visit for anyone traveling to Monterrey. Chef Hugo Guajardo has crafted a menu rooted in authentic Northeastern cuisine, drawing from extensive research across the region. His dishes are bold and full of flavor —rich, hearty, and deeply satisfying. The menu honors northern traditions, from expertly grilled carne asada to classic stews like ‘cortadillo’ and pork roast, which define the culinary heritage of the northeast. On Sundays, the restaurant serves exceptional breakfasts well worth the trip.

MB100 RECOMMENDS

Zuazua style wedding rice
Goat ‘cucuruchos’
Walnut smoked fig cheesecake

Gastronomía que regenera: la cocina como narrativa viva de México

Por Erica Valencia Torres
Directora general de Ectágono

La gastronomía mexicana, en manos de líderes visionarios, ha trascendido el mero placer del paladar para convertirse en una narrativa viva de regeneración cultural y ambiental.

In the hands of visionary leaders, Mexican gastronomy has transcended mere pleasure for the palate, evolving into a living narrative of cultural and environmental regeneration.

Desde La Gruta en Teotihuacán, Carlos Cedillo transforma platillos en diálogos entre el pasado y presente. Su uso de ingredientes locales enaltece nuestra herencia prehispánica y nos recuerda que México alberga el 10 % de la biodiversidad mundial. Santiago Muñoz, en Maizajo, teje historias a través del maíz nativo; México es hogar de 59 variedades. Este grano ancestral es vital para nuestra identidad y para la soberanía alimentaria.

Lula Martín del Campo, con su enérgico "Hagamos país", nos invita a formar parte de una visión de unidad. Su cocina es una herramienta poderosa para regenerar los ecosistemas y revitalizar el sentido de comunidad. En Local 777, la circularidad cobra vida con prácticas que transforman lo que normalmente sería considerado desperdicio. Cada plato refleja un respeto profundo por los ciclos naturales y una filosofía regenerativa que busca construir comunidad y celebrar la sostenibilidad a través de la experiencia gastronómica.

Estos sitios están creando nuevas formas de preservar nuestro país, y su impacto es tangible. En México, el sector restaurantero genera el 12 % de los residuos sólidos urbanos: iniciativas como estas son fundamentales para reducir el impacto. A través de su cocina, México debe liderar un movimiento global de conservación y orgullo nacional.

Gastronomy that Regenerates: Cuisine as a Living Narrative of Mexico

At La Gruta in Teotihuacán, Carlos Cedillo turns dishes into dialogues between past and present. By using local ingredients, he honors Mexico's pre-Hispanic heritage and reminds us that our country is home to 10% of the world's biodiversity. Santiago Muñoz, at Maizajo, weaves stories with native corn — Mexico boasts 59 varieties of this ancestral grain, which is crucial to both our identity and food sovereignty.

Lula Martín del Campo, with her rallying cry "Hagamos país" ("Let's make country"), invites us to participate in a vision of unity. Her cuisine serves as a powerful tool for regenerating ecosystems and rekindling a sense of community. At Local 777, circularity is at the heart of the operation, with practices that transform what would normally be considered waste. Every dish reflects a deep respect for natural cycles and embraces a regenerative philosophy, aiming to build community and celebrate sustainability through the dining experience.

These restaurants are forging new paths to help preserve our country, and their impact is real. In Mexico, the restaurant sector generates 12% of urban solid waste, making these initiatives critical in reducing the industry's footprint. Through its cuisine, Mexico can lead a global movement of conservation and national pride.



Grand Cru

COCINA FRANCESA
FRENCH CUISINE

SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN

CHEF LUDOVIC ANACLETO



Un bistró enfocado en servir platillos en función del vino. Es un *Wine Restaurant* comandado por el gran *sommelier* Ludovic Anacleto, un francés que encontró en Monterrey tierra fértil para expresar su inagotable conocimiento sobre el vino y su amor por la bistronomía francesa. Los amantes del vino se dan cita en sus mesas para probar platos clásicos, sin mayor pretensión que la de acompañar excelentes etiquetas del Viejo Mundo. Recomiendo su sopa de cebolla y su incomparable hamburguesa; lo más importante es dejarse llevar por las recomendaciones del *sommelier* para tener la experiencia auténtica.

MB100 RECOMIENDA

Cheeseburger Grand Cru
Risotto de chicharrón de la Ramos
Costilla norteña Bourguignon

This bistro is dedicated to dishes designed around wine. Run by the renowned sommelier Ludovic Anacleto, a Frenchman who found the perfect stage in Monterrey to showcase his vast wine expertise and passion for French 'bistronomy', it's a haven for wine lovers. Guests gather to enjoy classic, unpretentious dishes that perfectly complement exceptional Old-World labels. I highly recommend the onion soup and their unforgettable burger, but the true highlight is letting the sommelier guide you for an authentic experience. You can also ask about their seasonal tasting menu.

MB100 RECOMMENDS

Cheeseburger Grand Cru
Chicharrón de la Ramos risotto
Northern short rib bourguignon

AV. DE LA INDUSTRIA 300, PUNTO CENTRAL LOCAL C-9, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN
811 937 9002

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Koli

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN

CHEF RODRIGO RIVERA-RÍO



Con un menú degustación que ha ido evolucionando en nueve temporadas, Koli es una experiencia de cocina de origen ejecutada al más alto nivel. Los hermanos Rivera-Río (Rodrigo en cocina, Patricio en salón y Daniel en repostería) cuentan una historia con su menú, desde sus orígenes en Hidalgo hasta su desarrollo como restauranteros en Nuevo León. El menú degustación —armonizado con vino, una selección de alta gama de vino, coctelería o una versión sin alcohol— contiene algunos de los clásicos, pero siempre con una firme dedicación hacia la experimentación y nuevas historias. Está llamado a ser uno de los clásicos de la ciudad.

MB100 RECOMIENDA

Meteorito de atropellado
Mole neoleonés
Carne asada

RÍO AMAZONAS 225, DEL VALLE, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN
819 688 7333

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

With a tasting menu that has evolved over nine seasons, Koli offers a top-tier culinary experience rooted in tradition. The Rivera-Río brothers — Rodrigo in the kitchen, Patricio in the dining room, and Daniel as the pastry chef — create a narrative through their dishes, tracing their journey from their origins in Hidalgo to their rise as restaurateurs in Nuevo León. The tasting menu, which can be paired with wine, premium cocktails, or a non-alcoholic option, features both timeless classics and innovative creations, always pushing boundaries and exploring new flavors. Koli is well on its way to becoming a staple of the city's dining scene.

MB100 RECOMMENDS

'Meteorito de atropellado'
Nuevo León mole
Grilled meat

La Cocinería

COCINA DE PRODUCTO
INGREDIENT-DRIVEN CUISINE

PLAZA SAUCITO, CHIHUAHUA

CHEF **OSCAR CORTÁZAR**



La Cocinería, hoy también llamada “La Co”, es un bistró urbano ubicado en la capital chihuahuense que echa mano del mejor producto de temporada para expresar una cocina local sabrosa e inteligente. Su carta está conformada a base de platillos bastante relajados con una propuesta de *comfort food* divertida y sin mayor pretensión. Además de la oferta de vinos, La Co es un buen lugar para probar algunas etiquetas del destilado local: el sotol. Muy recomendado para viajes de negocios a Chihuahua y para pasar un rato agradable entre amigos o con la familia.

MB100 RECOMIENDA

- Ensalada de tomates con jocoque
- Risotto de camarón y tuétano
- Ensalada de ejotes con atún

La Cocinería, or ‘La Co,’ is an urban bistro in Chihuahua’s capital, known for using the best seasonal ingredients to craft flavorful, thoughtfully prepared local cuisine. The menu features laid-back, fun dishes that focus on comfort food without pretense. Alongside an extensive wine selection, La Co is also a great spot to sample local sotol, a regional spirit. It’s a highly recommended stop, whether you’re in town for business or just looking to enjoy a relaxed meal with friends or family.

MB100 RECOMMENDS

- Tomato salad with jocoque
- Shrimp and marrow risotto
- Green bean salad with tuna

DISTRITO 1, VÍA LOMBARDÍA, PLAZA SAUCITO, CHIHUAHUA
614 430 3105

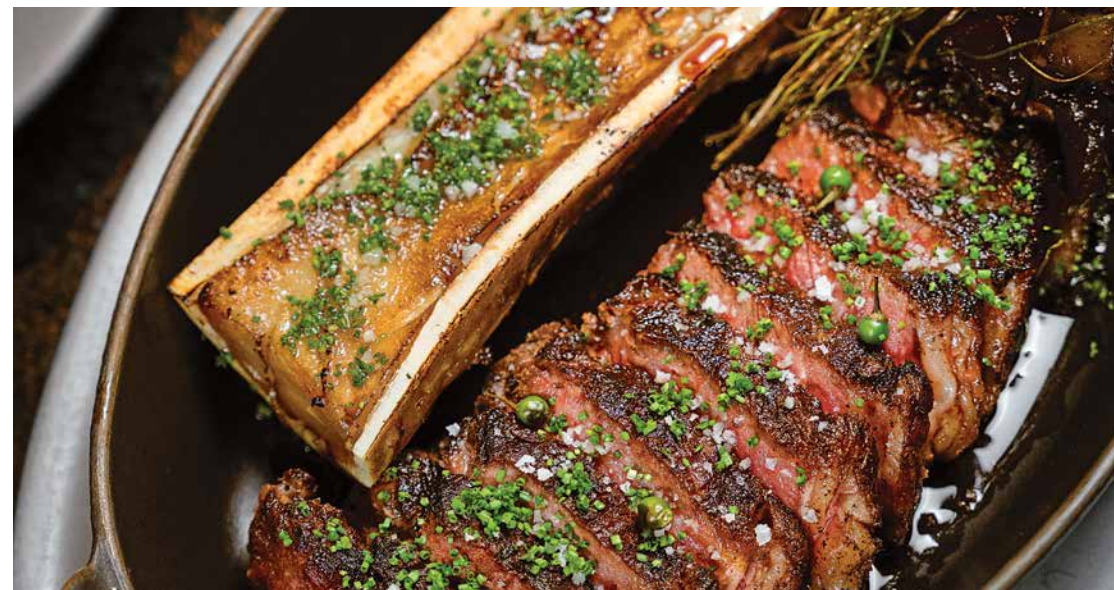
PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Libertad

COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN

CHEF **GUILLERMO GONZÁLEZ BERISTÁIN Y EDUARDO MORALI**



Perteneciente al grupo Pangea, Libertad es un restaurante de cocina mexicana con una marcada influencia norestense y ligeros guiños a la cocina española. Lo mismo arrancas con un guacamole con chicharrón que con un pantomate con jamón serrano. Su ubicación es muy céntrica, en Arboleda. En el menú se percibe una cocina muy libre, priorizando a la sazón más que aferrarse a algún concepto en particular. Es una propuesta sencilla y sabrosa en un ambiente muy agradable. Cuentan además con un menú del día que consta de tres tiempos y los fines de semana ofrecen paella. Lo recomiendo ampliamente.

MB100 RECOMIENDA

- Fideo seco con chicharrón de pork belly
- Gyros de pastor
- Rockot zarandeado

AV. ROBLE 660, VALLE DEL CAMPESTRE, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN
811 366 3875

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Part of the Pangea group, Libertad offers Mexican cuisine with strong northeastern influences and subtle touches of Spanish flavors. Here, you can start with the guacamole and chicharrón or the ‘pan con tomate’ with Serrano ham. Conveniently located in Arboleda, the menu reflects a relaxed and free approach to cooking, focusing on flavor rather than sticking to a rigid concept. The atmosphere is casual and inviting, and the food is simple yet satisfying. They also offer a daily three-course set menu, and on weekends, paella is on the menu. Highly recommended.

MB100 RECOMMENDS

- Fideos with pork belly chicharrón
- Pastor gyros
- Rockot ‘zarandeado’

Vernáculo

COCINA NORESTENSE
NORTHEAST CUISINE

SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN

CHEF HUGO GUAJARDO



Autodenominado como “cocina de terruño”, este feudo gastronómico es una expresión viva de la cocina y las costumbres de diferentes municipios de Nuevo León, celebrando la cultura norestense con aromas y sabores que vuelan la cabeza. El chef Hugo Guajardo investiga productos poco utilizados, no asociados directamente a la idea de la cultura culinaria de la región: revisiones de algunos platillos vernáculos como el clásico asado de bodas tan característico del norte. El terruño se demuestra desde el menú, donde se asoma pesca de Tamaulipas, longaniza de Terán, queso fundido de Zuazua y chorizo de Cadereyta. Altamente recomendado.

MB100 RECOMIENDA

Ensalada de jacubes
Ribeteada inflada de carne asada
Pan de mezquite

Self-described as “terroir cuisine,” this culinary gem celebrates the flavors and traditions of Nuevo León’s municipalities, offering a taste of northeastern culture with dishes that leave a lasting impression. Chef Hugo Guajardo explores underused ingredients not typically associated with the region’s food scene, reimagining traditional dishes like the classic ‘asado de bodas,’ a northern specialty. The menu reflects the region’s bounty, featuring fish from Tamaulipas, longaniza from Terán, melted cheese from Zuazua, and chorizo from Cadereyta. A must-try for anyone looking to experience a fresh take on local cuisine.

MB100 RECOMMENDS

Jacubes salad
Puffed ‘ribeteada’ filled with beef
Mesquite bread

AV. CTO. FRIDA KAHLO 303, VALLE
ORIENTE, SAN PEDRO GARZA
GARCÍA, NUEVO LEÓN
811 038 8043

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

AV. CTO. FRIDA KAHLO 303, VALLE
ORIENTE, SAN PEDRO GARZA
GARCÍA, NUEVO LEÓN
811 038 8043

ONOR-A

“Una vida hecha a mano”



Lope de Vega 330, Polanco, Miguel Hidalgo, CDMX
www.onoracasa.com



JUNIKO

Pacífico Norte

NORTH PACIFIC



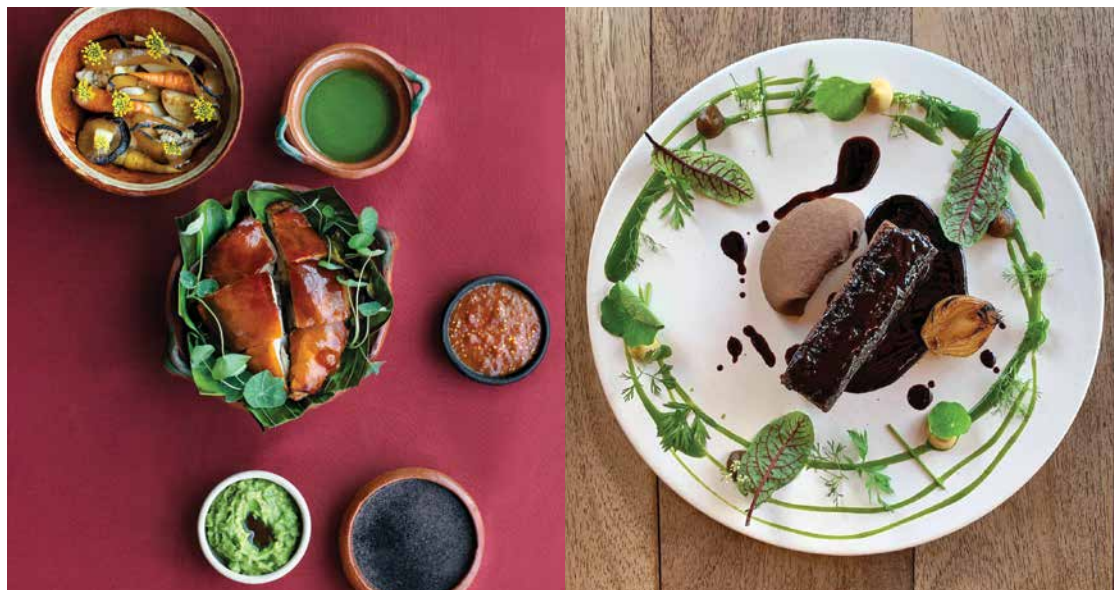
ERIZO DE MAR

Alcalde

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

GUADALAJARA, JALISCO

CHEF FRANCISCO RUANO



El restaurante del chef Francisco Ruano es un muestrario de cocina franca con técnicas contemporáneas depuradísimas. A pesar de encontrar sus raíces en la gastronomía de Jalisco, el menú tiene marcados guiños a otras cocinas como la asiática. Desde su apertura hace más de 10 años, Alcalde ha marcado la pauta en cuanto a la propuesta gastronómica de Guadalajara, con una sólida carta y con menús degustación que cambian constantemente. Su oferta de vinos y destilados —incluso coctelería— va muy acorde con el menú y el ambiente del lugar. Definitivamente, un *must* al visitar Guadalajara.

MB100 RECOMIENDA

Gordita de requesón, crema de chile Anaheim y macadamia
Frijoles puercos, papada de cerdo y reducción de frijol
Arroz con leche, helado de canela y chocolate tostado



Chef Francisco Ruano's restaurant, Alcalde, is a showcase of honest cuisine elevated by refined contemporary techniques. While deeply rooted in the gastronomy from Jalisco, the menu also features distinct nods to other culinary traditions, such as Asian cuisine. Since opening more than 10 years ago, Alcalde has set the standard for Guadalajara's gastronomic scene, offering a solid menu complemented by ever-evolving tasting menus. Their selection of wines, spirits, and cocktails pairs beautifully with the menu and enhances the overall ambiance. It's a must-visit when in Guadalajara.

MB100 RECOMMENDS

Cottage cheese gordita with Anaheim chili and macadamia cream
Pig beans, pork jowls, and bean reduction
Rice pudding with cinnamon ice cream and toasted chocolate

AV. MÉXICO 2903, VALLARTA NTE.
GUADALAJARA, JALISCO
333 615 7400

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Anita Li

COCINA FUSIÓN MEXICANA - ASIÁTICA
MEXICAN-ASIAN FUSION CUISINE

GUADALAJARA, JALISCO

CHEF GERARDO CENDEJAS



Hija menor de la I Latina (Anita Li es I Latina leído al revés), este restaurante ha sido un punto de encuentro para los tapatíos desde su apertura gracias a su ambiente relajado, divertido y su propuesta succulenta. Sus entradas para taquear, como el pato, el tuétano y los clásicos taquitos tropicales son la muestra de cómo arrancar un día en Anita Li. A partir de ahí, la carta está construida a base de *comfort food*, sin mucho estereotipo más que el de comer bien. Desde siempre se han preocupado por tener una coctelería acorde con el menú: sencilla pero divertida y, sobre todo, muy fresca.

MB100 RECOMIENDA

Taco tropical
Puntas de vacío
Wok de pollo

AV. INGLATERRA 3100, VALLARTA
PONIENTE, GUADALAJARA, JALISCO
333 647 4757

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

The youngest sister of the I Latina family (Anita Li is 'i latina' spelled backward), has been a local favorite in Guadalajara since it first opened. Its relaxed, fun atmosphere and delicious food have made it a go-to spot for residents. Start with their taquería-inspired appetizers, like the duck, marrow, or the classic tropical taquitos. From there, the menu offers a variety of comfort food, free from any rigid culinary stereotypes —it's all about eating well. Their cocktail bar is perfectly matched to the menu: simple, fun, and above all, refreshingly fresh.

MB100 RECOMMENDS

Tropical taco
'Vacío' (bottom sirloin flap steak) tips
Chicken wok

Bruna

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

GUADALAJARA, JALISCO

CHEF ÓSCAR GARZA



Desde su apertura, Bruna se ha convertido en uno de los favoritos de la ciudad gracias a su propuesta gastronómica que roza lo artístico. Ubicado en jardines poblados de esculturas que acompañan una galería de arte, Bruna reinterpreta algunos platillos icónicos de la cocina mexicana de una manera lúdica y abstracta. Un lugar donde la innovación tiene cabida y está pensada en función de los sabores y la experiencia más que en el solo concepto de añadir técnicas modernas a preparaciones tradicionales, cuestión que también es visible en su carta de coctelería.

MB100 RECOMIENDA

Degustación de moles
Tlayuda de papada
Atún sellado en mole verde

Since chef Óscar Garza opened Bruna, it has swiftly become a beloved spot in the city, known for culinary artistry that borders on the sublime. Set amidst gardens adorned with sculptures and an accompanying art gallery, Bruna reimagines iconic Mexican dishes in playful and abstract ways. This is a space where innovation thrives, focusing on flavors and experiences rather than simply applying modern techniques to traditional recipes. This inventive approach is also reflected in its thoughtfully crafted cocktail menu.

MB100 RECOMMENDS

Mole tasting
Pork jowl tlayuda
Seared tuna in green mole

LERDO DE TEJADA 2418, LAFAYETTE,
GUADALAJARA, JALISCO
331 804 8051

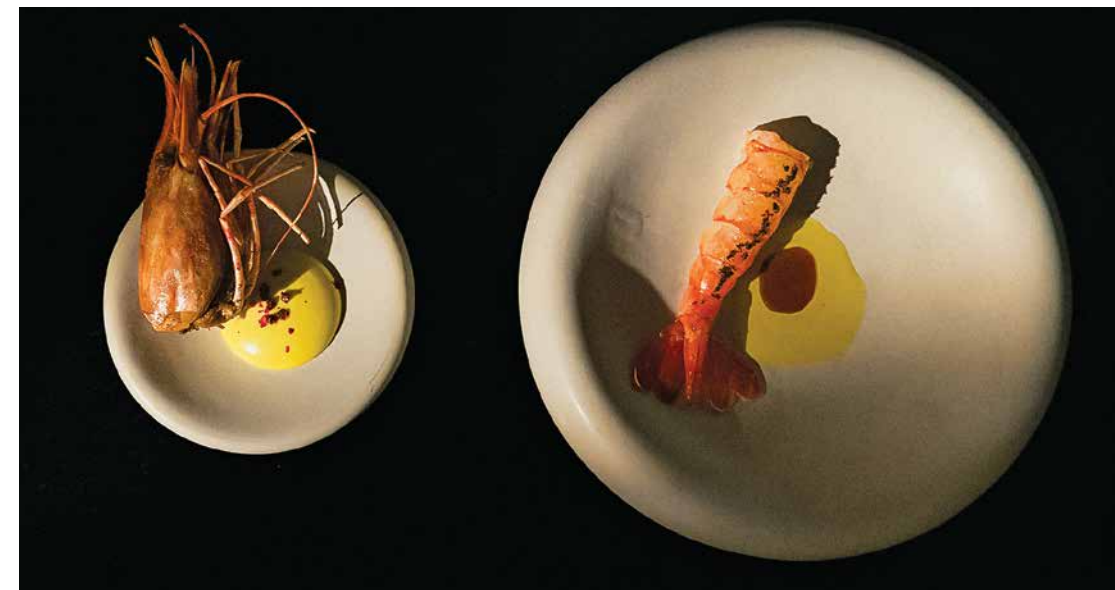
PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Erizo de Mar

COCINA DE MAR
SEAFOOD CUISINE

GUADALAJARA, JALISCO

CHEF FREDDY MONTEROS



Erizo de Mar es una oda al producto de mar y los huertos locales de la región. Su estética, innovación y cuidado en las presentaciones le hace parecer un restaurante más formal de lo que es; en realidad, su cocina abierta es bastante franca, dejando al producto expresarse libremente. Lo ideal es pedir todo para compartir y así poder probar de todo. Su menú está pensado para maridar las preparaciones de mar con cerveza y vino. Recomiendo echar un ojo a la carta de vino: cuentan con una selección de pequeños productores que me resultó muy interesante.

MB100 RECOMIENDA

Ostiones frescos
Brioche con tartar de lobina, garo de sardina y caviar
Milhojas de mejillón en escabeche

MIGUEL LERDO DE TEJADA 2257,
AMERICANA, GUADALAJARA, JALISCO
332 800 9913

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Erizo de Mar is a tribute to seafood and the region's local vegetable gardens. While the aesthetics, innovation, and attention to presentation may give it a more formal vibe, the open kitchen is refreshingly straightforward, allowing the ingredients to shine. The best approach is to order dishes to share so that you can sample everything. The menu is crafted to pair seafood with beer and wine, and I highly recommend checking out the wine list —it features a selection of small producers that's well worth exploring.

MB100 RECOMMENDS

Fresh oysters
Brioche with sea bass tartar, sardine garo, and caviar
Mussels in brine millefeuille

Hueso

COMFORT FOOD
COMFORT FOOD

GUADALAJARA, JALISCO

CHEF PONCHO CADENA



Este alucinante restaurante con un diseño interior único se presenta como el taller de Poncho Cadena, experimentado chef mexicano que ha hecho de este lugar un destino culinario atípico. Su gran mesa comunal es testigo de platillos de vastas porciones para compartir, sápidos salseados, mezclas interesantes y sabores nada tímidos. De su parrilla salen proteínas como el short rib braseado y el pulpo a las brasas. Cuentan con una carta de coctelería bien pensada y también osada, en congruencia con todo el concepto del lugar. Un lugar que pinta para ser un clásico de la ciudad de Guadalajara.

MB100 RECOMIENDA

- Tostada de robalo y cueritos
- Costillar de cerdo en mole de café y cacao
- Tarta de crème brûlée con puré de xoconostle

This mind-blowing restaurant, with its unique interior design, serves as the workshop of Poncho Cadena, an experienced Mexican chef who has turned this spot into an unconventional culinary destination. The large communal table showcases generous sharing portions, flavorful sauces, creative combinations, and bold flavors. From the grill, expect standout proteins like braised short rib and grilled octopus. The cocktail menu is thoughtfully crafted and daring, perfectly aligned with the overall concept. This place is well on its way to becoming a classic in Guadalajara.

MB100 RECOMMENDS

- Sea bass and pickled pork skin tostada
- Pork ribs with coffee and cocoa mole
- Crème brûlée cake with xoconostle puree

EFRAÍN GONZÁLEZ LUNA 2061,
AMERICANA, GUADALAJARA,
JALISCO
333 3229 1486

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Juni-ko

COCINA JAPONESA
JAPANESE CUISINE

ZAPOPAN, JALISCO

CHEF HIROKAZU SATO



Juni-ko es una especie de *speakeasy* escondido tras una puerta del restaurante La Docena, ubicado en el centro comercial Andares. Es una barra tradicional japonesa con una decoración desenfadada, donde los itamaes (jefe de cocina) apenas manipulan el excelente producto de mar que empata a la perfección con la notable cocción del arroz para confeccionar nigiris de diversos pescados y mariscos. A pesar de ser una barra de sushi tradicional, las preparaciones pueden llevar un *twist*. Prueba su omakase de 8 u 11 tiempos y acompáñalo con una cerveza japonesa, vino o sake de su nutrida carta de bebidas.

MB100 RECOMIENDA

Omakase

BLVD. PUERTA DE HIERRO 4965,
PUERTA DE HIERRO, ZAPOPAN,
JALISCO
333 611 4445

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Juni-ko is a speakeasy-style gem hidden behind a door in the La Docena restaurant located at the Andares shopping center. This traditional Japanese bar features casual décor, where the itamaes (head chefs) skillfully handle excellent seafood, perfectly pairing it with expertly cooked rice to create a variety of nigiris. Though it stays true to the classic sushi bar experience, some preparations come with a twist. Try their 8 or 11-course omakase and pair it with a Japanese beer, wine, or sake from their extensive beverage menu.

MB100 RECOMMENDS

Omakase

ÓSCAR GARZA

RESTAURANTE: BRUNA

El profundo amor por el arte que siente el chef Óscar Garza y la inspiración que le genera la cocina mexicana son los principales motores de toda una investigación de campo que desemboca en lo que hoy es el restaurante Bruna.

“Disfruto enormemente cocinar y transmitirlo a través de los platos que pongo sobre la mesa”. Óscar es un cocinero de cepa, curioso, juguetón, incansable. Su trabajo con algunos de los platillos tradicionales de nuestra cocina —colaborando directamente con los trabajadores del campo y otros cocineros mexicanos— le ha permitido llevar su interpretación de la cocina mexicana a otro nivel. Esto le ha valido el reconocimiento del gremio por su labor en el restaurante tapatío Bruna.

Óscar reconoce su principal inspiración en los productos y sus orígenes, los sabores cotidianos y la influencia que ejercen otras cocinas del mundo en lo que se hace en nuestro país. “Lo más importante es conservar el foco en el origen del producto y dejar que el ingrediente se exprese como merece”. Ha experimentado mucho con sus platillos favoritos, como sus chiles en nogada que trabaja con productores de Calpan, Puebla, o las papas Bruna, con papas criollas de Acatic, Jalisco. Sin embargo, distingue el mole como su favorito para experimentar; recientemente, creó el décimo mole de sus “Probaditas de mole”, junto a Olga Cabrera, cocinera oaxaqueña.

Como en el arte, Óscar tiene bien presente el poder de la innovación: interviene platillos tradicionales con técnicas internacionales, procesos y nuevos sabores con la finalidad de obtener piezas abstractas, contemporáneas y divertidas en la mesa. “En Bruna, la base es la cocina cercana, la mexicana rica en diversidad, pero sin dejar de lado todo lo que viene de otras partes del mundo”.

Chef Óscar Garza’s passion for art and the inspiration he draws from Mexican cuisine are the driving forces behind the field research that led to the creation of Bruna, his restaurant in Guadalajara.

“I love cooking and sharing that through the dishes I serve,” Óscar says. He’s a true chef —curious, playful, and tireless. His work with traditional Mexican dishes, collaborating directly with local farmers and other Mexican cooks, has allowed him to elevate his interpretation of Mexican cuisine. This dedication has earned him recognition across the culinary world for his work at Bruna.

Óscar’s inspiration comes from the origins of his ingredients, everyday flavors, and the global influences that shape Mexican cuisine. “The most important thing is to stay focused on the origin of the product and let the ingredient speak for itself.” He’s experimented with a number of his favorite dishes, including his take on chiles en nogada, which he creates in partnership with producers in Calpan, Puebla, and Bruna’s signature ‘criolla’ potatoes sourced from Acatic, Jalisco. However, his favorite dish to experiment with is mole. Recently, he created the tenth mole in his ‘Probaditas de mole’ series, collaborating with Olga Cabrera, a renowned cook from Oaxaca.

Like in art, Óscar understands the power of innovation. He reinterprets traditional dishes using international techniques, processes, and flavors, resulting in contemporary and playful creations at the table. “At Bruna, the foundation is local cuisine —Mexico’s rich and diverse food culture— but we also embrace influences from all over the world.”

La Docena

OYSTER BAR Y PARRILLA
OYSTER BAR AND GRILL

GUADALAJARA, JALISCO

CHEF TOMÁS BERMÚDEZ



Este lugar, enfocado en la cocina de mar, presume un excelente producto de aguas mexicanas, desde atún y erizo de Ensenada hasta maravillosos ostiones de las costas de Jalisco y Nayarit. Complementa su oferta de conchas una parrilla con algunos cortes de carne y zarandeados. Desde su apertura en Guadalajara, La Docena ha sido un gran punto de encuentro para una tarde entre amigos y buena comida. Su carta de vinos empuja hacia el consumo de vino mexicano; sin embargo, presumen algunas buenas etiquetas de fuera. Gracias a su éxito, tiene dos sedes en Guadalajara y dos en la Ciudad de México.

MB100 RECOMIENDA

- Aguachile tatemado
- Ostiones San Blas
- Volcán de dulce de leche

This seafood-focused spot showcases excellent produce from Mexican waters, from tuna and sea urchins from Ensenada to wonderful oysters from the coasts of Jalisco and Nayarit. A grill offering various cuts of meat and zarandeados complements their shellfish selection. Since opening in Guadalajara, La Docena has become a prime destination for an evening with friends and great food. Their wine list promotes Mexican wines, though it includes notable labels from abroad as well. The restaurant's success has led to two locations in Guadalajara and two in Mexico City.

MB100 RECOMMENDS

- Aguachile tatemado
- San Blas Oysters
- Dulce de leche volcano

SÃO PAULO 1491, PROVIDENCIA,
GUADALAJARA, JALISCO
333 817 1882

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Nao Kitchen Bar

COCINA ASIÁTICA
ASIAN CUISINE

MAZATLÁN, SINALOA

CHEF ANDREA LIZÁRRAGA



Uno de los nuevos consentidos de Mazatlán de los últimos años, Nao Kitchen Bar es resultado de una propuesta creativa de la chef Andrea Lizárraga, quien juega con sabores y texturas con guiños asiáticos dándole la vuelta a la tradicional y muy venerada cocina de mar de Sinaloa. Lo mismo te comes un taquito de pulpo que un clásico sándwich bánh mì o un tonkotsu ramen. Andrea explora el producto de mar y honra la herencia asiática que existe del Pacífico Norte con platillos creativos y divertidos. Recomiendo su tostada Gimbugak de pesca del día sobre chicharrón de alga y arroz.

MB100 RECOMIENDA

- Tostadas al revés
- Pulpo negro con alioli de miso
- Costillas coreanas

BELISARIO DOMÍNGUEZ 1502C,
CENTRO HISTÓRICO, MAZATLÁN,
SINALOA
669 244 4617

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

One of Mazatlán's new favorites in recent years, Nao Kitchen Bar is a testament to chef Andrea Lizárraga's creativity. She blends flavors and textures with Asian influences, offering a fresh take on Sinaloa's traditional and much-loved seafood cuisine. You can enjoy dishes like a small octopus taco, a classic bánh mì, or tonkatsu ramen. Andrea's playful approach to seafood celebrates the Asian heritage of the North Pacific with innovative and fun creations. I highly recommend the Gimbugak tostada, featuring the day's catch atop crispy seaweed and rice.

MB100 RECOMMENDS

- Upside down tostada
- Black octopus with miso aioli
- Korean ribs

Pal Real

COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

GUADALAJARA, JALISCO

CHEF **FABIÁN DELGADO**



Aunque apenas tiene poco más de 10 años, Pal Real se ha convertido en un clásico entre los lugareños y visitantes de la Perla tapatía. Son imperdibles sus desayunos, acompañados siempre de un muy buen café de especialidad. La verdad es que el lugar está lleno todo el día. Para la mañana, recomiendo ampliamente alguno de sus bisquets o unas encacahuatadas. Su cocina es fresca y muy honesta: se percibe en toda la narrativa del lugar. Los viernes y sábados abren el Bar de Aquí, una sección del restaurante para comer rico, beber bien y escuchar buena música. Uno de mis favoritos de Guadalajara.

MB100 RECOMIENDA

- Chorizo salsudo
- Lonche de pancita
- Sándwich de pollo frito

Though just over a decade old, Pal Real has already become a classic for both locals and visitors in Guadalajara. Their breakfasts are a must, always paired with excellent specialty coffee. In truth, the place stays busy all day. In the morning, I highly recommend trying one of their bisquets or the encacahuatadas. The food is fresh and authentic, and you can feel that in the whole vibe of the place. On Fridays and Saturdays, they open the Bar de Aquí, a restaurant section where you can enjoy good food, great drinks, and good music. Definitely one of my favorites in Guadalajara.

MB100 RECOMMENDS

- Chorizo `salsudo`
- Pork belly sandwich
- Fried chicken sandwich

LOPE DE VEGA 113, ARCOS VALLARTA,
GUADALAJARA, JALISCO
331 975 6350

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$

Xokol

COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

GUADALAJARA, JALISCO

CHEF **ÓSCAR SEGUNDO Y XRYSW RUELAS**



Ubicado en lo que solía ser un taller mecánico, Xokol ("maíz pinto", en náhuatl) nació como una antojería mexicana y hoy es uno de los mejores restaurantes del país. Óscar Segundo y Xrysw Ruelas han desarrollado su propuesta alrededor del maíz y sus derivados. En una mesa comunal de 15 m, los comensales son testigos de las maravillas servidas en el plato y de toda la puesta en escena: enormes comales de leña a la vista y un trabajo impecable del maíz para lograr una reinterpretación de las tradiciones culinarias mexicanas. Cuentan con una carta de fermentos que acompaña de manera impecable el concepto.

MB100 RECOMIENDA

- Taco ceremonial
- Pescado y diversidad de frijoles
- Tetela de barriga de cerdo

HERRERA Y CAIRO 1375, SANTA
TERESITA, GUADALAJARA, JALISCO
333 817 1882

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Located in what used to be an auto repair shop, Xokol ('red corn' in Nahuatl) emerged as a Mexican antojería and has since evolved into one of the country's top dining destinations. Chefs Óscar Segundo and Xrysw Ruelas have centered their concept around corn and its derivatives. Around a 16-yard communal table, diners are treated to a captivating experience where the preparation and presentation are as remarkable as the food. Massive wood-fired comales are in full view, showcasing the chefs' meticulous work with corn to reinterpret Mexican culinary traditions. Their menu of ferments pairs impeccably with the dishes, enhancing the overall concept.

MB100 RECOMMENDS

- Ceremonial Taco
- Fish and beans diversity
- Pork belly tetela



ZIBU

Pacífico Sur

SOUTH PACIFIC



ALFONSINA

Alfonsina

COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

JUAN BAUTISTA LA RAYA, OAXACA

CHEF JORGE LEÓN



Su ubicación a las afueras de la ciudad de Oaxaca, lo colocan como un restaurante atípico para el viajero a la ciudad. Sin embargo, desde su apertura en 2018, el chef Jorge León y su madre doña Elvia han recibido a comensales y viajeros que buscan una experiencia oaxaqueña auténtica. Después de su paso por las cocinas de Casa Oaxaca, Pujol y Cosme, Jorge finalmente pudo exponer una cocina ligada a la tierra y a los productores de la zona. Su menú degustación está siempre cimentado en el mejor ingrediente de la temporada; por eso, cada visita a Alfonsina es única y alucinante.

MB100 RECOMIENDA

Menú degustación
Mole
Carta de mezcales y pulque

Located on the outskirts of the city of Oaxaca, Alfonsina offers a dining experience that's anything but typical. Since opening in 2018, Chef Jorge León, alongside his mother Doña Elvia, has created a haven for those seeking an authentic taste of Oaxaca. With experience in renowned kitchens like Casa Oaxaca, Pujol, and Cosme, Jorge has finally brought his vision to life, focusing on a cuisine deeply connected to the land and local producers. The tasting menu is based on the season's best produce, making each visit to Alfonsina a unique and extraordinary journey.

MB100 RECOMMENDS

Tasting menu
Mole
Mezcal and pulque menu

GARCÍA VIGIL 138, SAN
JUAN BAUTISTA LA RAYA,
OAXACA
951 204 8137

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Ancestral

COCINA OAXAQUEÑA
OAXACAN CUISINE

BARRIO DE XOCHIMILCO, OAXACA

CHEF MIGUEL MIJANGOS



Un excelente restaurante oaxaqueño que celebra las tradiciones e ingredientes endémicos de una cultura culinaria que no conoce límites. El chef Miguel Mijangos hace una propuesta muy honesta de platillos tradicionales donde destaca la preparación de distintos moles con distintos tipos de proteínas, como el amarillo de pulpo y el rojo con short rib. Además, explora la cocina de la costa oaxaqueña utilizando producto de mar en preparaciones como el chile de agua con ceviche de jaiba y el caldo de piedra con pescado y camarón. Existe la opción de ordenar un menú degustación con o sin maridaje.

MB100 RECOMIENDA

Tamal de chepil con quesillo
Garnachas istmeñas
Pollito con huaxmole

JOSÉ LÓPEZ ALAVEZ 1347,
BARRIO DE XOCHIMILCO,
OAXACA
951 468 8960

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$

An excellent Oaxacan restaurant that celebrates the traditions and local ingredients of a culinary culture that knows no limits. Chef Miguel Mijangos offers an authentic take on traditional dishes, showcasing a variety of moles paired with different proteins, such as yellow mole with octopus and red mole with short rib. He also explores the cuisine of the Oaxacan coast, using seafood in dishes like chile de agua with crab ceviche and 'caldo de piedra' with fish and shrimp. Guests can opt for a tasting menu, with or without wine pairing.

MB100 RECOMMENDS

Chepil tamal with quesillo
'Garnachas istmeñas'
Chicken with huaxmole

Cocina Bo

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS

CHEF VÍCTOR HUGO OLIVEIRA



Ubicado en un entorno lleno de diseño y naturaleza dentro de las paredes del Hotel Bo, este proyecto se consolidó finalmente con una propuesta bien aterrizada de cocina mexicana contemporánea que habla de producto y entorno. El chef Hugo Oliveira ha logrado imprimir un toque moderno a platillos confortables y muy bien logrados que han enaltecido la gastronomía de San Cristóbal de las Casas. Ya sea en el salón o en la terraza, este feudo gastronómico resulta una gran opción para tomarse la tarde y pasar un rato de buena comida y vino.

MB100 RECOMIENDA

- Kampachi curado con mezcal
- Crocante de masa madre con guacachile
- Ravioles de elote con camarón

Set in a beautifully designed space that seamlessly blends with nature at the Bo Hotel, this restaurant has established itself focusing on contemporary Mexican cuisine that highlights local ingredients and its surroundings. Chef Hugo Oliveira brings a modern twist to expertly crafted comfort-food dishes, elevating the culinary scene in San Cristóbal de las Casas. Whether indoors or on the terrace, this gastronomic haven is a fantastic choice for an afternoon of great food and wine.

MB100 RECOMMENDS

- Mezcal cured kampachi
- Sourdough croquant with guacachile
- Shrimp and corn ravioli

5 DE MAYO 38, BARRIO DE MEXICANOS,
SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS,
CHIAPAS
967 678 1516

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Criollo

COCINA OAXAQUEÑA
OAXACAN CUISINE

CENTRO, OAXACA

CHEF LUIS ARELLANO



De la mente del chef Enrique Olvera y la sapiencia, técnica y el conocimiento de productos endémicos del chef Luis Arellano, Criollo es un espacio abierto para aproximarse a la cocina oaxaqueña desde una perspectiva inteligente y contemporánea. Es un restaurante, pero también un huerto, antecomedor y patio donde sucede mucho. Desde su barra se puede tener una degustación de mezcal única, con joyitas de pequeños productores. La experiencia sensorial empieza en el comal, donde se calientan las tortillas y tlayudas; continúa con el inconfundible olor a copal que arropa el ambiente. Ideal para pasar la tarde.

MB100 RECOMIENDA

- Tostada de pescado curado con polvo de chiles
- Elotes asados con holandesa de chintextle
- Nicuatole de piña

FRANCISCO I. MADERO 129,
CENTRO, OAXACA
951 462 2482

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Conceived by chef Enrique Olvera and brought to life by chef Luis Arellano's expertise in native ingredients, Criollo offers a fresh and thoughtful take on Oaxacan cuisine. More than just a restaurant, it's an open space that combines a vegetable garden, dining room, and patio, creating a dynamic culinary experience. Enjoy a unique mezcal tasting at the bar, featuring rare selections from small producers. The sensory journey begins at the comal, where tortillas and tlayudas are warmed, and continues with the unmistakable scent of copal filling the air. A perfect spot to spend a leisurely afternoon.

MB100 RECOMMENDS

- Cured fish tostada with chili powder
- Roasted corn with chintextle hollandaise
- Pineapple nicuatole

Crudo

COCINA JAPONESA
JAPONESA CUISINE

CENTRO, OAXACA

CHEF RICARDO ARELLANO



Crudo es una pequeña barra de inspiración japonesa que utiliza productos locales para hacer una fusión muy interesante entre cocina oriental y tradición zapoteca. Ahora se puede elegir entre reservar en el cuarto privado, donde todo comenzó, o en la casa, un lugar más amplio para disfrutar de la cocina del chef Ricardo Arellano. El uso de pescados crudos a la usanza japonesa con algunos guiños de ingredientes oaxaqueños lo hacen un lugar único en su especie. Para coronar la experiencia, el comensal decidirá si maridar con sake, mezcal o con los dos.

MB100 RECOMIENDA

Omakase

Crudo is an intimate Japanese-inspired bar that creatively blends oriental flavors with Zapotec traditions using local ingredients. To enjoy chef Ricardo Arellano's innovative dishes, you can book a table either in the original private room or in the larger main house. The blend of Japanese-style raw fish with touches of Oaxacan ingredients makes it a truly unique dining experience. To complete your meal, you can complement it with sake, mezcal, or both.

MB100 RECOMMENDS

Omakase

BENITO JUÁREZ 309, CENTRO,
OAXACA
951 462 2482

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Levadura de Olla

COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

CENTRO, OAXACA

CHEF THALÍA BARRIOS



La cocina de Thalía Barrios habla de su origen en San Mateo Yucutindoo, en la Sierra Sur de Oaxaca, alejada de todo tipo de proteína animal, pero muy cerca del increíble producto vegetal que la chef ha desarrollado en distintas preparaciones. Su cocina tiene un contexto de investigación y una marcada inspiración rural, haciendo uso de productos y técnicas ancestrales de distintas zonas de Oaxaca: tomates, mole, hongos, hierbas, semillas... Al visitar la ciudad de Oaxaca, es un *must* para adentrarse en el mundo de la cocina tradicional ejecutada a un altísimo grado de perfección.

MB100 RECOMIENDA

Sopa de quelites
Mole de mayordomía
Panqué tibio de elote

MANUEL GARCÍA VIGIL 304,
CENTRO, OAXACA
951 269 9068

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Thalia Barrios' culinary creations are deeply rooted in her origins in San Mateo Yucutindoo, nestled in the Sierra Sur of Oaxaca. Her dishes shine without relying on animal protein, focusing instead on the extraordinary vegetables she expertly transforms into vibrant, flavorful dishes. With a foundation of research and strong rural inspiration, she celebrates ancestral produce and techniques from across Oaxaca —think tomatoes, mole, mushrooms, herbs, and seeds. A visit to Oaxaca City isn't complete without experiencing her take on traditional cuisine, executed with remarkable precision and passion.

MB100 RECOMMENDS

Quelites soup
Mayordomía mole
Warm sweetcorn cake

Componentes de un restaurante con carácter

Por Fernando Pérez Vera
Arquitecto, director del Festival Morelia en Boca

Los arquitectos pensamos que nuestros diseños son el eslabón que completa la visión gastronómica, pero muchos restaurantes que disfrutamos no pasaron por una firma de arquitectura.

As architects, we often think of our designs as the final piece that completes the culinary vision. But some of the most beloved restaurants out there never hired an architectural firm.

Muchas veces, tal vez la mayoría, añoramos comidas espontáneas en una taberna con luz neón y piso cerámico. Mientras la comida sea buena, no tenemos reparo en cenar en bistrós decorados con cuadros y pósters sin relación con el menú. Salivamos por sobremesas en mesas de la Corona.

Estos lugares tienen algo en común: el carácter. Un carácter que no se puede formular desde los planos y *renders* arquitectónicos. Las cualidades únicas de un restaurante con carácter se adquieren con el tiempo. Son los cocineros y comensales quienes le dan forma.

El diseñador solo crea las condiciones para que esto ocurra. La primera condición es la *congruencia*: la comida y el espacio deben contar una historia. Son parte de la misma narrativa que debe servir para expandir la visión y no como una restricción. La segunda es la *sustentabilidad*: así como el cocinero escoge ingredientes locales, el diseñador debe usar materiales y técnicas propias de la cultura local.

La tercera es el *confort*: la arquitectura es escenario, no protagonista. La iluminación debe resaltar la belleza del momento, el sonido debe propiciar la conversación. Finalmente, la *versatilidad*: los espacios deben permitir su uso de diferentes maneras, en distintos momentos.

Si existen estos componentes, el diseño será exitoso.

Elements of a Restaurant with Character

In fact, many of us find ourselves drawn to spontaneous meals in taverns with neon lights and ceramic floors. As long as the food is good, we don't mind dining in bistros decorated with mismatched pictures and posters. We savor the after-dinner chats at well-worn Corona beer plastic tables.

These places share one thing: character. And character isn't something you can blueprint or design. It develops over time, shaped by the chefs and diners who breathe life into the space.

As designers, our role is to set the stage for this character to emerge. The first step is congruence: the food and space need to tell the same story. They should complement and enhance each other, not limit the overall vision. Next is sustainability: just as chefs prioritize local ingredients, designers should use local materials and techniques that reflect the surrounding culture.

Then, there's comfort: architecture should set the scene, not steal the show. Lighting should enhance the mood, and acoustics should encourage conversation. Finally, versatility: the space needs to adapt to different uses and times of day.

If these elements are in place, the design will succeed.



Origen

COCINA OAXAQUEÑA
OAXACAN CUISINE

CENTRO, OAXACA

CHEF **RODOLFO CASTELLANOS**



Origen tiene reservado un lugar muy especial en la escena restaurantera de Oaxaca gracias a su consistencia y un trabajo muy dedicado del chef Rodolfo Castellanos. Dentro de los muros de esta casona del centro de la ciudad, Origen presenta sabores muy oaxaqueños traídos a la mesa con una estética contemporánea y atractiva. Además de su propuesta a la carta (sabrosa desde los desayunos), ofrece la posibilidad de reservar la mesa del chef para 8 y hasta 10 comensales, inspirada en la cultura de la Guelaguetza, que significa “compartir” en zapoteco. Uno de mis favoritos cuando visito Oaxaca.

MB100 RECOMIENDA

Enmoladas de pato confitado
Tiradito de pesca del día, nopal y chicatana
Lengua de res con chichilo

Origen holds a special place in Oaxaca’s dining scene, thanks to the consistent, dedicated work of chef Rodolfo Castellanos. Housed in a charming downtown mansion, Origen brings authentic Oaxacan flavors to the table with a contemporary and visually appealing twist. Alongside its flavorful à la carte menu, available from breakfast onward, Origen offers a unique chef’s table experience for 8 to 10 guests, inspired by the Guelaguetza culture, which embodies the Zapotec concept of “sharing.” It’s one of my go-to spots whenever I’m in Oaxaca.

MB100 RECOMMENDS

Duck confit enmoladas
Catch of the day tiradito with nopal cactus and chicatana ants
Beef tongue with chichilo sauce

HIDALGO 820, CENTRO,
OAXACA
951 501 1764

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Paititi del Mar

COCINA DE MAR
SEAFOOD CUISINE

ACAPULCO, GUERRERO



Un restaurante completamente casual para comer rico mientras estás de vacaciones en el paradisíaco puerto de Acapulco. Ofrecen pescados y mariscos con toque casero. Su estrella definitivamente es el pulpo y la variedad y calidad de sus salsas. Lo recomiendo ampliamente para desayunos y almuerzos, pero sobre todo en la mañana tienen una carta superlativa. Una gran opción para comer rico en un ambiente informal en Acapulco.

MB100 RECOMIENDA

Bolillo de marlin
Alambre de mariscos
Tostada catrina

IGNACIO ZARAGOZA 6, LA POZA,
ACAPULCO, GUERRERO
967 678 1516

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

This laid-back restaurant is perfect for enjoying delicious food while vacationing in the beautiful port of Acapulco. Specializing in fish and seafood with a homemade touch, the standout dish is definitely the octopus, complemented by an impressive variety of high-quality sauces. It’s an excellent choice for both breakfast and lunch, with a particularly exceptional morning menu. For a casual dining experience with tasty food, this spot is a top pick in Acapulco.

MB100 RECOMMENDS

Marlin sandwich
Seafood brochette
‘Catrina’ tostada

Tierra y Cielo

COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS

CHEF MARTA ZEPEDA



Tierra y Cielo lleva más de 15 años siendo la bandera de la cocina chiapaneca contemporánea. La chef Marta Zepeda es una promotora de los ingredientes y recetas de su natal Chiapas: comer en su restaurante es una experiencia realmente auténtica al visitar la bella ciudad de San Cristóbal. Cuenta con un menú estacional, un menú degustación y la opción de pedir a la carta. Recomendando los platillos que exaltan el espíritu local como la sopa de hojas de chipilín y el chamorro en asado coleto. Échate un clavado en su oferta de bebidas endémicas, como el posh, el comiteco y el refrescante tascalate.

MB100 RECOMIENDA

Aguachile de pepita
Mole coleto
Tascalate

Tierra y Cielo has been the flagship of contemporary Chiapas cuisine for over 15 years. Chef Marta Zepeda champions the produce and recipes of her native Chiapas, making a meal at her restaurant a truly authentic experience in the beautiful city of San Cristobal. The restaurant features a seasonal menu, a tasting menu, and à la carte options. Try dishes that showcase the local flavors, such as chipilín leaf soup and 'chamorro en asado coleto', and don't miss the chance to dive into their selection of local drinks, including posh, comiteco, and refreshing and non-alcoholic tascalate.

MB100 RECOMMENDS

Seed aguachile
Mole coleto
Tascalate

BENITO JUÁREZ 1, CENTRO,
SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS,
CHIAPAS
967 678 0354

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Zibu

COCINA FUSIÓN MEXI-THAI
MEXI-THAI FUSION CUISINE

ACAPULCO, GUERRERO

CHEF EDUARDO PALAZUELOS



Es uno de los grandes de Acapulco localizado en una terraza fresca y elegante. El chef Lalo Palazuelos hace una revisión de algunos clásicos de la costa guerrerense y los fusiona con ingredientes y técnicas de la cocina tailandesa; resulta en una mezcla de sabores donde todo se permite: dulces, salados, picantes, umami... Gracias al buen trabajo y a la reputación construida en el puerto, Zibu ha trascendido las fronteras ubicándose también en Guadalajara y San Miguel de Allende; sin embargo, en la tierra de los Palazuelos ha encontrado su mejor versión. Es un imperdible en cada visita a Acapulco.

MB100 RECOMIENDA

Sashimi mixto
Tacos de langosta
Chile relleno de ceviche

ESCÉNICA S/N, FRACC.
GLOMAR, ACAPULCO,
GUERRERO
744 449 6202

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

One of Acapulco's top dining spots, Zibu is set on a chic and elegant terrace. Chef Lalo Palazuelos reimagines classics from the Guerrero coast by blending them with Thai ingredients and techniques. The result is a delicious mix of flavors —sweet, salty, spicy, umami— where everything is allowed. Zibu's success has led to branches in Guadalajara and San Miguel de Allende, but the best experience is right here in the chef's hometown. A visit to Acapulco isn't complete without dining at Zibu.

MB100 RECOMMENDS

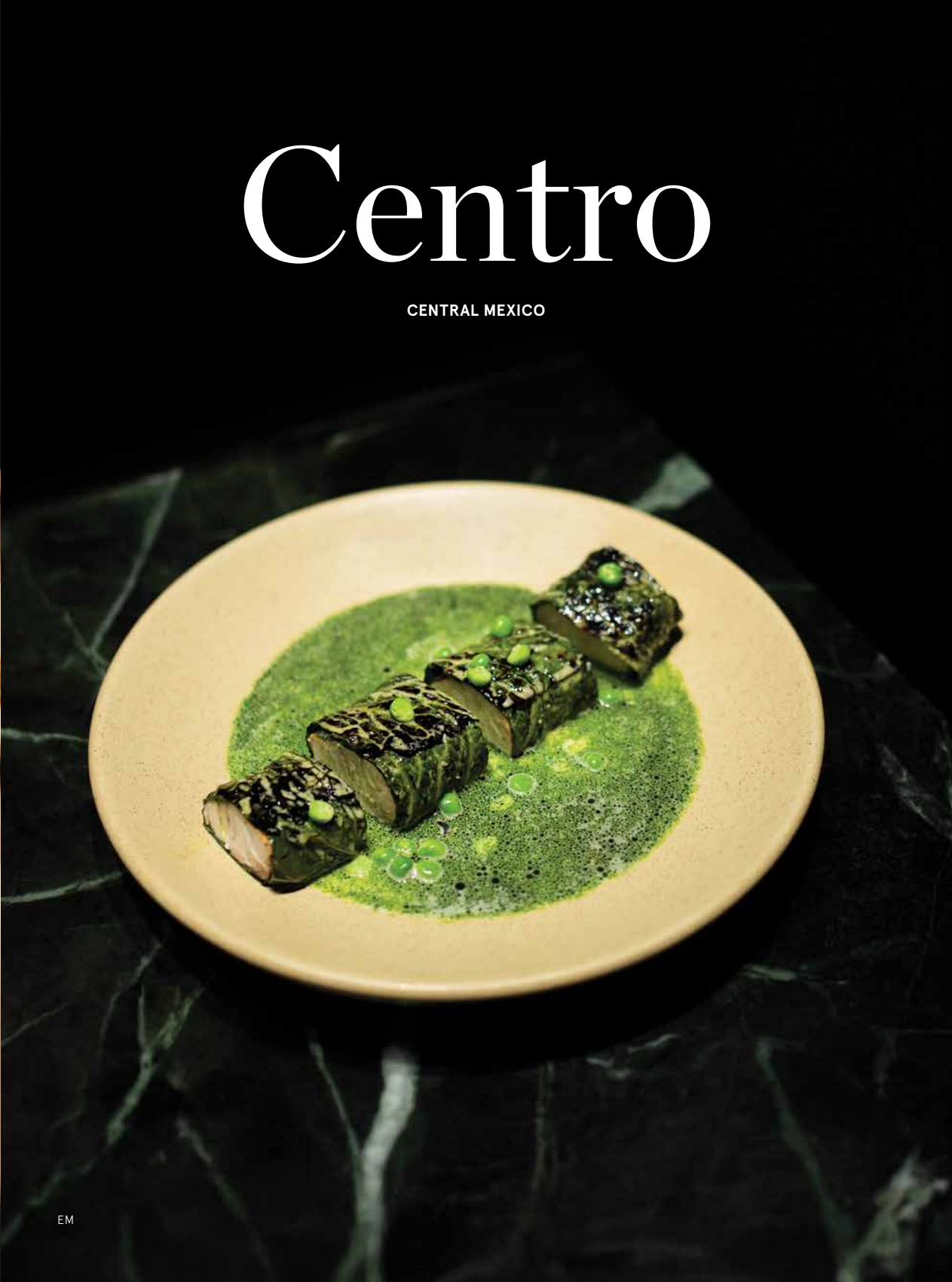
Mixed sashimi
Lobster tacos
Ceviche stuffed chile



PUJOL

Centro

CENTRAL MEXICO



EM

Al Andalus

COCINA ÁRABE
MIDDLE EASTERN CUISINE

TIZAPÁN SAN ÁNGEL, CDMX

CHEF MOHAMED MAZEH



Los que han comido en Al Andalus, ya sea en el Centro o en la sucursal de Torre Aleph, saben que la cocina de Mohamed Mazeh —estupendo anfitrión, siempre atento a los detalles— es cosa seria. En mi opinión, que comparto con muchos consejeros de la Comunidad MB, Al Andalus se ha convertido a base de trabajo y maravilloso servicio en el mejor restaurante de cocina árabe de la Ciudad de México. Recomiendo pedir al centro para poder probar de todo. Personalmente, me gusta acompañar mis comidas con arak y terminar la sobremesa con shisha o un puro en la terraza.

MB100 RECOMIENDA

Keppe crudo, charola y bola
Tacos de col
Hojas de parra

Anyone who has dined at Al Andalus —whether at the Centro or Torre Aleph location— knows that Mohamed Mazeh's cuisine is truly exceptional. A superb host, always attentive to detail, Mazeh has, through dedication and excellent service, made Al Andalus the top destination for Middle Eastern cuisine in Mexico City, a sentiment shared by many MB Community advisors. I suggest ordering dishes to share, to experience a bit of everything. Personally, I enjoy pairing my meal with arak and winding down the evening with a shisha or cigar on the terrace.

MB100 RECOMMENDS

Raw kibbeh
Cabbage tacos
Stuffed grape leaves (dolma)

AV. INSURGENTES SUR 2475,
TIZAPÁN SAN ÁNGEL, CDMX
559 180 7725

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Amaranta

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO

CHEF PABLO SALAS



El restaurante insignia de la ciudad de Toluca. La cocina familiar del talentoso chef Pablo Salas presenta preparaciones tradicionales con ingredientes del Estado de México, por eso su concepto lleva el nombre de cocina mexiquense contemporánea. Cada dos meses estrenan un menú degustación. Entre sus clásicos destacan el carpaccio de cabeza, el guacamole con trucha salmonada y el chamorro con verdolagas en salsa verde, además de su fantástica carta de tacos. Acércate al *sommelier* Francisco Salas, seguramente tendrá la recomendación atinada para el maridaje.

MB100 RECOMIENDA

Trucha a las brasas
Tacos revolcados
Tamal de pixtle

FRANCISCO MURGUÍA 16 OTE.,
TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO
722 280 8265

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

The flagship restaurant in Toluca, where talented chef Pablo Salas showcases traditional dishes using ingredients from the Estado de México, embodying what it's been called 'contemporary Mexiquense cuisine'. Every two months, a new tasting menu is introduced, but the classics remain: pork brawn carpaccio, guacamole with salmon trout, and shank with purslane in green sauce. Their taco menu is also a standout. Be sure to consult sommelier Francisco Salas for the perfect wine pairing —he always has the right recommendation.

MB100 RECOMMENDS

Grilled trout
Tacos 'revolcados'
Pixtle tamal

Arturo's

COCINA FRANCESA
FRENCH CUISINE

POLANCO, CDMX

CHEF GELASIO ORTEGA



Bistró francés de cocina clásica muy bien ejecutada atendido por su propietario, el gran Arturo Cervantes, quien por muchos años trabajó en el legendario Champs Elysees. Arturo's es mi bistró favorito de la Ciudad de México y de muchos de los consejeros MB. Me encanta pedir el salchichón de ajo y el filete a la pimienta, aunque la verdad todo en el menú es muy confiable. Su carta de vinos franceses tiene muy buen costo-beneficio. Es ideal para comidas de negocios y comidas familiares en fines de semana.

MB100 RECOMIENDA

Manitas de puerco
Confit de pato
Carre D'Agneau

A French bistro offering impeccably executed classic dishes, served by owner Arturo Cervantes, who honed his skills at the legendary Champs Élysées. Arturo's is a favorite among many MB advisors, and mine as well. I highly recommend the garlic saucisson and the pepper steak, though the entire menu is consistently excellent. Their French wine list is both well-curated and reasonably priced. Perfect for business lunches or family gatherings on weekends.

MB100 RECOMMENDS

Pork trotters
Duck confit
Carre D'Agneau

EMILIO CASTELAR 213,
POLANCO, CDMX
555 5530 403

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Augurio

COCINA POBLANA
CUISINE FROM PUEBLA

CENTRO, PUEBLA

CHEF ÁNGEL VÁZQUEZ



Ubicado en el hotel Quinta Esencia, en el Centro Histórico de Puebla, Augurio es una muestra del recetario familiar del chef Ángel Vázquez, inspirado en la cocina regional y las influencias fuereñas que hacen de la cocina poblana una de las más reconocidas de nuestro país. Es un espacio muy agradable para una comida en familia donde los platillos clásicos como el mole poblano, las cemitas, las chanclas y el mole de caderas en temporada ofrecen una experiencia genuina. Acércate a la *sommelier* Gina de la Mora para una recomendación en vinos y pregunta por su carta de mezcales, destilados y pulques de la región.

MB100 RECOMIENDA

Chalupas
Mole poblano
Lechón con pipián verde

9 ORIENTE 16, CENTRO,
PUEBLA
222 290 2378

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Located in the Quinta Esencia Hotel in Puebla's Historic Center, Augurio showcases the family recipes of chef Ángel Vázquez, inspired by the regional flavors and international influences that make Puebla's cuisine one of the most celebrated in Mexico. It's an inviting spot for a family meal, offering classic dishes like mole poblano, cemitas, chanclas, and seasonal 'mole de caderas' for an authentic experience. Be sure to consult sommelier Gina de la Mora for a wine pairing and explore their selection of mezcales, distillates, and pulques from the region.

MB100 RECOMMENDS

Chalupas
Mole poblano
Suckling pig with green pipián

Azul Histórico

COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

CENTRO, CDMX

CHEF RICARDO MUÑOZ ZURITA



Ubicado en un bellissimo edificio —el Palacio de los Condes de Miravalle— en el corazón del Centro Histórico de la Ciudad de México, este es, para mi gusto, el mejor de los restaurantes del grupo Azul, del chef y reconocido investigador gastronómico Ricardo Muñoz Zurita. Ideal para presentarle a los amigos extranjeros un buen lugar de cocina mexicana tradicional en un ambiente contemporáneo y agradable. Prueba los distintos moles de su carta: negro, poblano, manchamanteles... y pregunta por su degustación de mezcales y destilados de agave. En temporada, sus chiles en nogada son espectaculares.

MB100 RECOMIENDA

Panuchos de cochinita pibil
Buñuelos rellenos de pato rostizado
Enchiladas de mole oaxaqueño

Housed in the stunning Palace of the Counts of Miravalle in the heart of Mexico City's Historic Center, this is, in my opinion, the best of the Azul Group restaurants, led by renowned chef and culinary researcher Ricardo Muñoz Zurita. It's an ideal spot to introduce foreign friends to traditional Mexican cuisine in a contemporary, inviting setting. Don't miss the variety of moles on the menú —black, poblano, 'manchamanteles'— and be sure to try their mezcal and agave distillate tasting. In season, their chiles en nogada are simply spectacular.

MB100 RECOMMENDS

Cochinita pibil panuchos
Roast duck stuffed fritters
Oaxacan mole enchiladas

ISABEL LA CATÓLICA 30,
CENTRO, CDMX
555 510 1316

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Balcón del Zócalo

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

CENTRO, CDMX

CHEF PEPE SALINAS



Esta es una visita obligada para tener una de las mejores vistas del Zócalo capitalino y vivir una experiencia gastronómica muy agradable. La propuesta del chef Pepe Salinas destaca por su excelente trabajo con el maíz para presentarlo en distintas preparaciones que evocan una cocina mexicana actual, creativa y sabrosa. Ofrecen la opción de un menú degustación seleccionado por el chef y otro menú temporal temático. Tienen una carta de coctelería estacional y una concisa carta de vinos del mundo. Es indispensable reservar en la terraza.

MB100 RECOMIENDA

Sopa de tortilla
Taco de pulpo adobado
Crème Brûlée de mamey

AV. 5 DE MAYO 61,
CENTRO, CDMX
555 130 5134

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

This restaurant is a must for its stunning views of the Zócalo and for offering a very pleasant dining experience. Chef Pepe Salinas showcases his mastery of corn in various dishes that reflect a modern, creative, and flavorful approach to Mexican cuisine. Guests can opt for a chef-selected tasting menu or a rotating themed menu. The seasonal cocktails and carefully curated international wine list complement the food beautifully. Be sure to reserve a table on the terrace for the best experience.

MB100 RECOMMENDS

Tortilla soup
Marinated octopus taco
Mamey crème brûlée

Suppli

Aunque el concepto de pasta fresca no sea nuevo en México, es cierto que hemos notado el esfuerzo por hacer más y mejor cocina italiana en épocas recientes. Para muestra, una de las aperturas más emocionantes del año: Suppli, un concepto que inició como un taller de pasta y se convirtió en un pequeño restaurante de barrio que ha conquistado a la comunidad MB.

Fresh pasta may not be new to Mexico, but the recent wave of Italian culinary innovation is unmistakable. Suppli, one of the year's most exciting openings, began as a pasta workshop and has since evolved into a beloved neighborhood restaurant, capturing the hearts of the MB Community.

FOTOS DE DIEGO BERRUECOS







Cana

BISTRÓ
BISTRO

JUÁREZ, CDMX

CHEF **FABIOLA ESCOBOSA**



Foto por Diego Padilla

En este pequeño bistró de la colonia Juárez, la chef Fabiola Escobosa ofrece una carta de cocina casual ejecutada con técnica francesa contemporánea y mucho enfoque en el ingrediente. Es un espacio que bien podría vivir en Nueva York. Recomiendo iniciar con un festín de ostiones con mignonette, una tártara de res y un par de las fantásticas entradas que presenta el menú. Los mejillones y el steak frites son otros de los clásicos. Si vas solo, recomiendo pedir la hamburguesa Canaburger en la barra. Los domingos tienen brunch; prueba los imperdibles hot cakes. Cuenta con una buena selección de vinos.

MB100 RECOMIENDA

Chicharrón de kale
Ostiones con mignonette de habanero
Steak tartar

At this cozy bistro in Colonia Juárez, chef Fabiola Escobosa presents a menu of casual cuisine, skillfully executed with contemporary French techniques and a strong emphasis on quality ingredients. The vibe here feels like something you'd find in New York. Start with a round of oysters with mignonette, beef tartare, and a couple of fantastic starters. The mussels and steak frites are also classics. Dining solo? Grab a spot at the bar and order the Canaburger. Sundays feature a brunch not to be missed —make sure to try the pancakes. There's also a well-curated wine selection.

MB100 RECOMMENDS

Kale crackling
Oysters with habanero mignonette
Steak tartar

LIVERPOOL 9, JUÁREZ,
CDMX
557 909 2913

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Carmela y Sal

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

LOMAS DE VIRREYES, CDMX

CHEF **GABRIELA RUIZ**



La chef Gaby Ruiz se presenta a sí misma como una cocinera de historias y memorias. Originaria de Tabasco, realiza una cocina mexicana lúdica y femenina en la que los sabores están muy bien pensados y ejecutados. Desde las ensaladas se intuye una propuesta fresca con presentaciones estéticas. Este restaurante es uno de los favoritos de la Comunidad MB que busca una buena experiencia en mesa en la zona de Virreyes. La carta de vinos y coctelería va muy acorde con el resto de la propuesta. Altamente recomendable.

MB100 RECOMIENDA

Ensalada de jícamas con pesto
Sope de chicharrón prensado
Short rib con chirmol

TORRE VIRREYES, PEDREGAL 24,
LOMAS VIRREYES, CDMX
555 130 5134

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Chef Gaby Ruiz introduces herself as a storyteller through her cooking. Originally from Tabasco, she crafts playful and feminine Mexican cuisine, where each flavor is thoughtfully considered and masterfully executed. Even from the salads, you can sense her innovative ideas with aesthetically striking presentations. This restaurant is a favorite among the MB Community for those seeking an exceptional dining experience in the Virreyes area. The wine and cocktail list perfectly complements the creative dishes. Highly recommended.

MB100 RECOMMENDS

Jicama salad with pesto
Pressed chicharrón sope
Short rib with chirmol

ALEXIS AYALA

RESTAURANTE: PARGOT

“Comer siempre tiene que ser delicioso”: Alexis, mexicano que ha irrumpido con muchísima fuerza en la escena chilanga, lo tiene claro. Su trabajo ha sido aplaudido por respetados chefs de la vieja escuela, colocándolo como un sucesor de los grandes.

“Eating should always be delicious,” says Alexis Ayala, a Mexican chef who has taken the Mexico City culinary scene by storm. His work has gained the admiration of veteran chefs, positioning him as a successor to the greats.

El chef Alexis Ayala ha sido capaz de mostrar su propuesta en un escenario atípico —seguramente el lugar más pequeño de toda la guía *MB100*—, un rincón en la colonia Roma con apenas tres mesas y una cocina que optimiza al máximo su espacio y recursos para crear una cocina mexicana actual y sorprendente. “Mi principal influencia como cocinero es la cultura de mi país. Toda su diversidad, usos y costumbres”: afirma Alexis. “Me inspiran nuestras tradiciones. Cada vez que viajo por México, aprendo cosas nuevas y trato de reflejarlo en mi cocina”.

Chef Alexis Ayala has made a name for himself in a rather unconventional setting —likely the smallest restaurant in the entire *MB100* guide—, a corner spot in the Roma neighborhood with just three tables and a kitchen that maximizes its space and resources to craft modern, surprising Mexican cuisine. “My main influence as a chef is my country’s culture: its diversity, its customs,” he explains. “Every time I travel around Mexico, I discover something new, and I try to bring that into my cooking.”

Se nota en el menú de Pargot, donde destacan preparaciones relacionadas lo mismo con la cocina oaxaqueña que la yucateca, platillos que podrían vivir en Baja California o en una cenaduría poblana con influencia libanesa. “Pargot es cocina mexicana contemporánea. Es un viaje por México visto desde mis ojos”. Los moles de Alexis son tersos, sedosos; sus pescados se manipulan con técnica, su estética es depurada.

You can see this on Pargot’s menu, with dishes that highlight both Oaxacan and Yucatecan cuisine, flavors that could be found in Baja California or in a Puebla diner with Lebanese influences. “Pargot is contemporary Mexican cuisine. It’s a journey through Mexico, seen through my eyes.” His moles are smooth and silky, his fish handled with precision, and the aesthetic of his dishes is refined.

Tal vez sea por su paso por restaurantes como Disfrutar (actualmente el número uno del mundo, de acuerdo a *The World’s 50 Best Restaurants*) en Barcelona, o simplemente sea el talento innato que está desarrollando con una mirada fresca y enérgica. “Mi cocina es una narrativa de mi vida: cómo crecí, quién soy, cómo influyen mis viajes en mi perspectiva. Sobre todo, Pargot es un homenaje a México”. El trabajo de Alexis llamó la atención de los inspectores Michelin y muy pronto mudará de sede a un lugar donde seguramente podrá explotar todo su potencial.

Whether it’s due to his time at top-tier restaurants like Disfrutar in Barcelona (currently ranked number one in *The World’s 50 Best Restaurants*) or simply his natural talent, Alexis is carving out a fresh, energetic path. “My cooking is a reflection of my life —how I grew up, who I am, and how my travels shape my perspective. Above all, Pargot is a tribute to Mexico.” His work has already caught the attention of Michelin inspectors, and he’s preparing to move to a new space where his full potential will surely flourish.

We can’t wait to see what he does next.

Ahí estaremos para comprobarlo.

@PARGOTRESTAURANT
@ALEXISAYALAN

FOTO: DIEGO BERRUECOS

Casa Barroca

COCINA POBLANA
CUISINE FROM PUEBLA

CENTRO, PUEBLA

CHEF HUGO MINUTTI



Ubicado en una casona colonial del siglo XVIII con altos techos y hermosos murales, Casa Barroca hace una revisión de la cocina mexicana con ciertos acentos europeos. Desde sus entradas, puedes comprobar el alto orgullo por algunos de los platillos poblanos más icónicos, pero también algunos elementos de la cocina española para celebrar la mezcla del barroco mexicano. Tienen un fantástico menú de desayunos, ideal para ir en familia los fines de semana o para un desayuno de negocios. Pregunta por la mesa del chef. Lo recomiendo mucho.

MB100 RECOMIENDA

Sopa El Monarca
Pepián
Parmentier de pato

Housed in an 18th-century colonial mansion with high ceilings and stunning murals, Casa Barroca reinterprets Mexican cuisine with European accents. From the appetizers, you'll notice the deep pride in iconic Puebla dishes, alongside touches of Spanish cuisine to celebrate the characteristic fusion of Mexican baroque. Their breakfast menu is fantastic, making it ideal for family weekends or business meetings. Be sure to ask for the chef's table. Highly recommended.

MB100 RECOMMENDS

El Monarca soup
Pepián
Duck parmentier

7 ORIENTE 205, CENTRO, PUEBLA
222 290 4767

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Costa Guadiana

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

BOSQUES DE LAS LOMAS, CDMX

CHEF MÓNICA BETETA Y ALEJANDRO MONTES



En este feudo gastronómico, ubicado en Arcos Bosques, la experiencia es una mezcla de comida sabrosa y un excelente servicio, con una propuesta de cocina mexicana contemporánea de los chefs Mónica Beteta y Alejandro Montes. La puesta en escena recuerda a las grandes cantinas con sobremesas legendarias, ideal para comidas casuales de negocios o cenas entre amigos y parejas. Su carta de vinos importados es un gran ejemplo de costo-beneficio. Recomiendo arrancar con unos tacos de chicharrón prensado y un caldo de frijol Guadiana. Un *must* en la zona de Bosques.

MB100 RECOMIENDA

Entremés Guadiana
Cáscaras de papa
Filete Don Pepe

PASEO DE LOS TAMARINDOS 90,
BOSQUES DE LAS LOMAS, CDMX
559 135 0045

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Located in Arcos Bosques, this restaurant offers a mix of flavorful dishes and excellent service, featuring contemporary Mexican cuisine by chefs Monica Beteta and Alejandro Montes. The ambiance is inspired by classic cantinas, known for their legendary after-dinner conversations —perfect for casual business lunches or dinners with friends and couples. Their imported wine list offers great value. I recommend starting with the pressed chicharrón tacos and a Guadiana bean broth. A must-visit in the Bosques area.

MB100 RECOMMENDS

Entremés Guadiana
Potato peels
Don Pepe steak

El Desafuero

COCINA ESPAÑOLA
SPANISH CUISINE

CONCEPCIÓN LA CRUZ, PUEBLA



Cocina española tradicional con un alto nivel de creatividad y un excelente servicio. Muchos amigos de la Comunidad MB coinciden en que en este restaurante de la familia Durán se sirve la mejor cocina española de Puebla y yo estoy de acuerdo. Es común ver a familias enteras celebrando alguna ocasión especial en sus mesas. Me encantan sus arroces; tienen un excelente pescado a la sal y de postre no me pierdo por nada del mundo el helado de turrón. Lo recomiendo ampliamente.

MB100 RECOMIENDA

Tortilla de patatas
Arroz Desafuero con chipirones
Pescado a la sal

Traditional Spanish cuisine with a creative twist and top-notch service. Many in the MB Community consider this restaurant, run by the Durán family, to serve the best Spanish food in Puebla, and I fully agree. It's a popular spot for families celebrating special occasions. I particularly love their rice dishes, their fish baked in salt is outstanding, and for dessert, the turrón (nougat) ice cream is an absolute must. Highly recommended.

MB100 RECOMMENDS

Spanish potato tortilla
Desafuero rice with baby squids
Whole fish baked in sea salt

CALZ. ZAVALETA 5527,
CONCEPCIÓN LA CRUZ,
PUEBLA
222 169 5260

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Eloise

COCINA FRANCESA
FRENCH CUISINE

SAN ÁNGEL, CDMX

CHEF ABEL HERNÁNDEZ



Pequeño feudo gastronómico frecuentado por amantes de la cocina francesa en el sur de la Ciudad de México. Eloise, del chef Abel Hernández, presenta una cocina vasta y casual, pero muy bien lograda que se acompaña de una muy buena selección de vino mexicano e internacional a precio justo. Me encanta pedir la hamburguesa Eloise con short rib y queso ovejero madurado y el pato confit a la naranja. Su risotto con escargots es ya todo un clásico. Es ideal para cenar en pareja. Lo recomiendo mucho.

MB100 RECOMIENDA

Crème brûlée de foie gras
Sopa de cebolla
Hamburguesa Eloise

AV. REVOLUCIÓN 1521,
SAN ÁNGEL, CDMX
555 550 1692

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

A cozy spot beloved by French cuisine enthusiasts in the south of Mexico City, Eloise, led by chef Abel Hernandez, offers a wide variety of casual yet skillfully executed dishes. The menu is complemented by an excellent selection of Mexican and international wines at fair prices. I love to order the Eloise burger with short rib and aged sheep cheese, as well as the duck confit à l'orange. Their risotto with escargots is already a classic. Perfect for a romantic dinner. Highly recommended.

MB100 RECOMMENDS

Foie gras crème brûlée
Onion soup
Eloise burger

Em

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

ROMA NORTE, CDMX

CHEF LUCHO MARTÍNEZ



Con un alto nivel de creatividad y ejecución, la cocina de Lucho Martínez en Em ha conquistado al mercado local y fuereño. Utiliza productos de temporada de proveedores locales, lo que resulta en una cocina fresca y con mucha propuesta: una visión actual de la cocina mexicana con ciertos guiños hacia técnicas francesas y japonesas. Después de unos años ubicado donde solía estar el primer Máximo, actualmente es uno de los mejores bistrós del país: así lo reconoció la *Guía Michelin* con su primera estrella este año. Lo recomiendo para una cena en pareja o con amigos.

MB100 RECOMIENDA

Tostada de atún con aguacate
Tlacoyo de frijol y rib eye
Tiramisú de mamey

With impressive creativity and execution, Lucho Martínez's cuisine at Em has captivated both local and international audiences. He works with seasonal ingredients sourced from local suppliers, resulting in a fresh, thoughtful menu that offers a modern take on Mexican cuisine, while incorporating French and Japanese techniques. After several years in the location that once housed the first Máximo, Em has emerged as one of the best bistros in the country, earning its first Michelin star this year. Perfect for a dinner with friends or a romantic evening.

MB100 RECOMMENDS

Tuna and avocado tostada
Beans and rib eye tlacoyo
Mamey tiramisu

TONALÁ 133, ROMA
NORTE, CDMX
553 543 3275

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Entremar

COCINA DE MAR
SEAFOOD CUISINE

POLANCO, CDMX

CHEF GABRIELA CÁMARA



Hermano del famoso Contramar, este feudo gastronómico de Polanco encuentra su valor en su cuidada y sencilla propuesta de cocina de mar y en su excelente servicio clásico. Destacan sus entradas como las tiritas de Zihuatanejo y las carnitas de atún, además de las clásicas tostadas de atún y el pescado a la talla en dos preparaciones. Resulta ideal para una comida casual y una larga sobremesa cortesía de sus carajillos y sus icónicos postres como el merengue con fresas y, mi favorita, la tarta de higo.

MB100 RECOMIENDA

Tostada de atún
Chalupas de pescado al pastor
Pescado zarandeado

HEGEL 307,
POLANCO, CDMX
55 531 2031

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

A sister restaurant to the legendary Contramar, this Polanco gem stands out for its thoughtful and straightforward approach to seafood cuisine, paired with impeccable, classic service. Starters include Zihuatanejo fish strips and tuna carnitas, along with the beloved tuna tostadas and the grilled fish prepared two ways. It's perfect for a relaxed meal and a long and leisurely after-dinner, thanks to their great coffees (try the 'carajillo') and iconic desserts such as the strawberry merengue and my personal favorite, the fig tart.

MB100 RECOMMENDS

Tuna tostada
'Al pastor' fish chalupas
Grilled fish

Er Rre

BISTRÓ
BISTRO

POLANCO, CDMX

CHEF LOREA OLÁVARRI



Er Rre es una de las aperturas que más me ha sorprendido por su propuesta casual de bistró que tanto hace falta en la ciudad. Me gusta que aunque el lugar es pequeño se siente un ambiente muy agradable para disfrutar los platillos de la chef Lorea Olávarri, que presenta un menú compacto, conciso y con una marcada tendencia mediterránea. Su carta de vinos va muy *ad hoc* con el concepto de la cocina y tiene un par de etiquetas muy interesantes para acompañar los platillos. Te recomiendo reservar con tiempo.

MB100 RECOMIENDA

Crudo del día
Anolínis de ricotta
Baklava de camote y coco

Er Rre is one of the most pleasant surprises in recent restaurant openings, offering a much-needed casual bistro vibe in Mexico City. Though small, it has a warm, inviting atmosphere, perfect for enjoying the dishes crafted by chef Lorea Olávarri. The menu is compact and focused, with a strong Mediterranean influence. The wine list complements the cuisine nicely, featuring a few standout labels to enhance your meal. I recommend booking in advance.

MB100 RECOMMENDS

`Crudo' of the day
Ricotta anolínis
Sweet potato and coconut baklava

POLANCO 8,
POLANCO, CDMX
558 974 1091

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Galanga

COCINA TAILANDESA
THAI CUISINE

ROMA NORTE, CDMX

CHEF SOMSRI RAKSAMRAN



De acuerdo con muchos de los consejeros de la Comunidad MB, Galanga es, por mucho, el mejor restaurante de comida tailandesa de la Ciudad de México. La visión y tenacidad de sus propietarios para mantener la calidad y los auténticos sabores de la gastronomía thai, lo han convertido en el principal referente del país asiático en la capital. Tienen una selecta carta de vinos y bebidas elegida por el *sommelier* Eleazar Ángeles que incluye vinos naturales y orgánicos. No olvides terminar la comida con un increíble mango con sticky rice: un *must*.

MB100 RECOMIENDA

Dumplings
Curry verde con pollo
Pato confitado

MONTERREY 204,
ROMA NORTE, CDMX
556 550 4492

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

According to many MB Community advisors, Galanga is by far the best Thai restaurant in Mexico City. The dedication of its owners to preserving the authentic flavors and quality of Thai cuisine has made it the top reference in the capital. Their curated wine and beverage list, selected by sommelier Eleazar Ángeles, features natural and organic options. Be sure to finish your meal with the incredible mango sticky rice — an absolute must.

MB100 RECOMIENDA

Dumplings
Green curry with chicken
Duck confit

La coctelería hoy

The Cocktail Scene Today

Por José Luis León
Director de bares de RitualH

En un entorno gastronómico tan valorado como el que tenemos en México hoy, ¿cuál es el papel que desempeñan los bares y los bartenders en este desarrollo?

In Mexico's vibrant culinary scene today, what role do bars and bartenders play in its evolution?

Históricamente, al menos en México, las barras y los bartenders —los distingo al ser entes individuales— han estado a la sombra de lo que ocurre en el salón y la cocina. Si bien hay un creciente interés por lo que sucede detrás de las barras —donde a veces se genera más utilidad que en otras áreas de un centro de consumo—, no es suficiente.

Como afirma Iñaki Martínez en *El idiota gastronómico*: "Lo que no se comunica no existe". Si no comenzamos a hablar del nulo interés por diseñar buenas barras —poner un jockey y una tarja no es hacer un bar— o de la falta de profesionalización de los bartenders, por mencionar un par de los muchos problemas, no tiene sentido afirmar que hoy tenemos mejores bares. Claro que hay esfuerzos y hay bares haciendo cosas a nivel mundial, pero, citando a Iñaki: "en ausencia de una gestión inteligente de la notoriedad, se cae fácilmente en la banalidad".

¿Qué nos corresponde? Ser responsables, autocríticos y comenzar a tender puentes con los diferentes actores de la escena gastronómica. Saber comunicar nuestro trabajo en foros como Barra México, Morelia en Boca y otras convenciones donde debe unírnos no solo el goce y disfrute, sino el interés mutuo por esta industria; crecer juntos y de una manera más inteligente. Como dice Alicia Kennedy: "¿No nos merecemos algo mejor?".

Historically, in Mexico at least, bars and bartenders — who I distinguish as two separate entities— have often been overshadowed by the dining room and kitchen. While there's growing interest in what happens behind the bar (where more profit is sometimes generated than in other areas of a restaurant), it's still not enough.

As Iñaki Martínez points out in *El idiota gastronómico*: "What isn't communicated doesn't exist." If we don't start addressing the lack of attention to designing good bars —throwing in a jockey and a sink doesn't make a bar— or the need for greater professionalization of bartenders, just to name a couple of issues, then claiming we have 'better bars' is meaningless. Yes, efforts are being made, and some world-class bars are getting it right. But as Iñaki also says, "Without intelligent management of notoriety, one easily falls into banality."

So, what's our responsibility in this? To be self-aware, accountable, and to start building connections with other key players in the culinary world. We need to communicate our work in forums like Barra México, Morelia en Boca, and other conventions —not just for enjoyment or pleasure, but to show genuine interest in growing the industry together, in a smarter way. As Alicia Kennedy asks, "Don't we deserve better?"



Galea

COCINA ITALIANA
ITALIAN CUISINE

ROMA NORTE, CDMX

CHEF RAFAEL ZAGA



Después de su paso por cocinas de Nueva York, el chef Rafael Zaga trae a la Ciudad de México un concepto de cocina italiana casual con un menú compacto y un gran trabajo de cocina y repostería en un ambiente moderno, pero acogedor. En sus platos se siente una marcada influencia mediterránea, así como sucede en la carta de vinos. De martes a viernes, cuentan con un menú de tres y de cuatro tiempos con opción a maridaje. Lo mejor son sus pastas, como el garganelli con ragú de hongos y los culurgiones de papa y espinaca. Se pueden pedir por orden completa o medias órdenes. Gran lugar.

MB100 RECOMIENDA

Milhojas de camote con pepita
Orecchiette de cordero
Rib eye de vaca lechera

After honing his skills in New York kitchens, Chef Rafael Zaga brings a casual Italian dining experience to Mexico City, featuring a concise menu and excellent execution in both savory dishes and pastries, all within a modern yet cozy atmosphere. The food here is heavily influenced by Mediterranean flavors, as is the wine list. From Tuesday to Friday, they offer a three- or four-course menu with an optional wine pairing. Their pasta dishes, like the garganelli with mushroom ragu and potato and spinach culurgiones, are a highlight and can be ordered in full or half portions. A fantastic spot for Italian cuisine.

MB100 RECOMMENDS

Sweet potato with seeds millefeuille
Lamb orechiette
Dairy cow rib eye

SINALOA 67, ROMA NORTE, CDMX
555 158 9911

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Havre 77

COCINA FRANCESA
FRENCH CUISINE

JUÁREZ, CDMX

CHEF EDUARDO GARCÍA Y GERARDO RAMOS



Este bistró de inspiración parisina se mantiene como uno de mis restaurantes favoritos de la ciudad gracias a la honestidad con la que los chefs Eduardo García y Gerardo Ramos presentan la cocina francesa tal y como es. En Havre 77, puedes comer una gran sopa de cebolla o un paté de champagne y seguir con la oferta de *comfort food* con una magnífica hamburguesa o un plato de steak frites. Tienen una selecta carta de vinos con muy buenas alternativas por copeo. Sin dudar, uno de los mejores franceses de la ciudad.

MB100 RECOMIENDA

Escargots à la bourguignonne
Havre 77 Hamburger
Tarte Tatin

HAVRE 77, JUÁREZ, CDMX
555 208 1070

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

This Parisian-inspired bistro is still one of my favorite spots in the city. Chefs Eduardo García and Gerardo Ramos present authentic French cuisine at its finest at Havre 77. You can enjoy classic dishes such as onion soup or Champagne pâté, as well as comforting options like their superb burger or steak frites. The thoughtfully curated wine list offers excellent choices by the glass. Without a doubt, it's one of the top French restaurants in town.

MB100 RECOMMENDS

Escargots à la bourguignonne
Havre 77 Hamburger
Tarte Tatin

La Barra de Fran

COCINA ESPAÑOLA
SPANISH CUISINE

POLANCO, CDMX

CHEF FRAN LÓPEZ ABAD



Una de las barras de tapas más *hot* de Polanco para ir a comer bien, pero también para beber con los amigos. Este feudo de cocina española con una muy solicitada terraza para la sobremesa se ha convertido en todo un *hotspot* en los últimos años. Se presentan como una taberna española contemporánea, aunque también son una tienda de ultramarinos. Lo ideal es empezar con una selección de tapas —lomo ahumado, ensaladilla rusa, croquetas y boquerones— acompañada de un vermut, para después degustar algunos de los platillos para compartir. Lo recomiendo ampliamente.

MB100 RECOMIENDA

Arroz negro de camarones con chipirones
Morcilla de Burgos
Gambas al ajillo

One of the trendiest tapas bars in Polanco, perfect for enjoying good food and drinks with friends. This popular spot for Spanish cuisine, known for its bustling terrace where people linger after dinner, has become a hotspot in recent years. They describe themselves as a contemporary Spanish tavern, but they also function as a gourmet grocery. I recommend starting with a selection of tapas —smoked cured pork loin, potato salad, croquettes, and anchovies— paired with vermouth, and then moving on to some of their shareable dishes. Definitely worth a visit.

MB100 RECOMMENDS

Black rice with shrimp and baby squid
Black pudding from Burgos (Spain)
Garlic shrimp

EMILIO CASTELAR 185,
POLANCO, CDMX
562 015 9781

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Limosneros

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

CENTRO, CDMX

CHEF ATZIN SANTOS



Ubicado en un bellissimo espacio que habla del México contemporáneo, Limosneros hace una revisión de los ingredientes mexicanos con una propuesta lúdica e innovadora. Gran parte de su producto proviene del huerto Ome: el chef Atzin Santos utiliza solo lo mejor para lograr que su cocina se exprese como debe ser. Además de su carta, cuentan con un menú degustación con algunos de los platos más icónicos de este restaurante: chilpachole de maíces, mazorca de cuitlacoche y el buñuelo con leche y Cotija, entre otros. Pregunta por la degustación taquera y la opción vegetariana.

MB100 RECOMIENDA

Donitas de cachete
Pato de 21 días
Mole negro

IGNACIO ALLENDE 3,
CENTRO, CDMX
555 521 5576

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Set in a beautiful space that embodies the spirit of contemporary Mexico, Limosneros takes Mexican ingredients and gives them a playful, innovative twist. Many of the ingredients are sourced from the Ome vegetable garden, where chef Atzin Santos carefully selects the best produce to bring his cuisine to life. Alongside their regular menu, they offer a tasting menu featuring some of the restaurant's most iconic dishes, like 'chilpachole de maíces,' 'mazorca de cuitlacoche,' and fritters with milk and Cotija cheese. Be sure to try the taco tasting and check out their vegetarian options.

MB100 RECOMMENDS

Pork jaw small doughnuts
21 days duck
Black mole

Macuitl Molino

COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

CUAUTLANCINGO, PUEBLA

CHEF GUSTAVO MACUITL



Cocina mexicana que celebra y defiende el producto endémico mexicano con una propuesta sencilla pero alucinante del chef Gustavo Macuitl, una de las mayores promesas de la cocina mexicana en la actualidad. En este molino —que también es rancho, restaurante y laboratorio gastronómico—, Macuitl hace una oda al maíz (al frijol, al chile y a la calabaza para completar la milpa) con tortillas, tamales, tetelas, atole, gorditas, dobladas con maíces que ellos mismos siembran y cosechan. Interesantísimo proyecto mexicano de nueva generación. Vale la pena el viaje.

MB100 RECOMIENDA

Tetelas rellenas de quesillo, hoja santa y frijol
Tamal de suadero con salsa verde
Doblada de chamorro con mole y pipián

This restaurant celebrates and protects native Mexican ingredients through the vision of chef Gustavo Macuitl, one of the country's most promising chefs. It's more than just a restaurant —it's a mill, farm, and culinary lab where Macuitl pays homage to corn, along with beans, chili, and squash to complete the traditional 'milpa' garden produce. The menu offers tortillas, tamales, tetelas, atole, and gorditas, all made with corn they plant and harvest themselves. A fascinating, new-generation Mexican dining experience that's well worth the visit.

MB100 RECOMMENDS

Tetelas stuffed with quesillo, hoja santa, and beans
Suadero with green sauce tamal
Shank with mole and pipián 'doblada'

RANCHO ORGÁNICO LA NORIA,
CARMEN 81, CUAUTLANCINGO,
PUEBLA
222 215 4360

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Makan

COCINA DE SINGAPUR
SINGAPORE CUISINE

CENTRO, CDMX

CHEF MARIO MALVAEZ Y MARYANN YONG



Lo que comenzó en un rincón escondido de la colonia Roma, hoy es un bellissimo restaurante en la esquina de Bucareli y Emilio Dondé en el Centro. Makan presenta una interpretación muy bien lograda de la cocina callejera de Singapur a cargo de los chefs Mario Malvaez y Maryann Yong, quienes han diseñado una carta con arroces, fideos, currys y portentosos caldos con mariscos que nos transportan al lejano Oriente. Su carta de vinos está sustentada mayoritariamente en vinos naturales y su propuesta de coctelería es por demás interesante.

MB100 RECOMIENDA

Confit de pato
Curry de camarón y coco
Chili crab

EMILIO DONDÉ 68B, CENTRO,
CDMX
554 765 9626

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

What started as a tucked-away spot in the Roma neighborhood has transformed into a beautiful restaurant on the corner of Bucareli and Emilio Dondé in downtown Mexico City. Makan offers an authentic take on Singaporean street food, crafted by chefs Mario Malvaez and Maryann Yong. The menu features rice dishes, noodles, curries, and bold seafood broths that transport you to the Far East. They also boast a wine list focused on natural wines and a creative cocktail selection.

MB100 RECOMMENDS

Duck confit
Shrimp and coconut curry
Chili crab

Martínez

BISTRÓ
BISTRO

ROMA NORTE, CDMX

CHEF **LUCHO MARTÍNEZ**



Después de su aventura por Emilia y después por Em, el chef Lucho Martínez decidió abrir Martínez, un bistró con guiños franceses y de pronto asiáticos que presenta comida sencilla, sabrosa y una carta de vinos que acompaña a la perfección. El restaurante es ruidoso y animado; se presta para mesas entre amigos. La comida está diseñada para compartir, aunque no sean porciones necesariamente grandes. Más bien su carta está pensada para poder probar de todo. Tal vez mi lugar favorito del chef Lucho.

MB100 RECOMIENDA

Flatbread con mantequilla e ikura
Gnocchi de papa
Steak & frites

After his ventures at Emilia and Em, chef Lucho Martínez launched Martínez, a lively bistro blending French influences with occasional Asian touches. The menu features simple, flavorful dishes paired seamlessly with a well-curated wine list. The restaurant's vibrant and bustling atmosphere makes it perfect for gatherings with friends. While the portions aren't huge, the menu is designed for sharing, allowing you to sample a bit of everything. It might just be my favorite spot from Chef Lucho.

MB100 RECOMMENDS

Flatbread with butter and ikura
Potato gnocchi
Steak & frites

PUEBLA 90, ROMA NORTE,
CDMX
554 765 9626

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Masala y Maíz

COCINA FUSIÓN MEXICANA-INDIA-AFRICANA
MEXICAN-INDIAN-AFRICAN FUSION CUISINE

JUÁREZ, CDMX

CHEF **NORMA LISTMAN Y SAQIB KEVAL**



Restaurante alternativo que fusiona el ingrediente mexicano con influencias de India y África del Este, dando como resultado una cocina especiada, contundente y con un gran discurso de sustentabilidad agrícola y una filosofía multicultural que vigila las buenas prácticas laborales. Lo ideal es pedir varios platos al centro para compartir y dejarse ir con toda la curiosidad del mundo a descubrir nuevos sabores a partir de esta fusión de cocinas. Tienen una interesante carta de vinos naturales y fermentos. Lo recomiendo ampliamente.

MB100 RECOMIENDA

Esquites Makai Pakka
Pesca Khatti Mithi
Ensalada de mango con chapulines

MARSELLA 72, JUÁREZ,
CDMX
551 313 8260

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

This alternative restaurant blends Mexican ingredients with influences from India and East Africa, creating bold, flavorful dishes with a strong focus on agricultural sustainability and a multicultural philosophy that upholds ethical labor practices. The best way to experience it is by sharing several dishes and letting your curiosity guide you through the unique fusion of flavors. Their menu also features an intriguing selection of natural wines and fermented beverages. Highly recommended.

MB100 RECOMMENDS

Esquites Makai Pakka
Khatti Mithi fish
Mango salad with grasshoppers

Máximo Bistrot

Después de ver la luz como un pequeño bistró en la colonia Roma, Máximo vive hoy una idílica época de madurez y consolidación bajo la batuta de Gaby López y el chef Eduardo García. Los días en la cocina de Lalo exigen disciplina, rigor, técnica y sazón. Bienvenidos a Máximo Bistrot.

From its humble beginnings as a small bistro in the Roma neighborhood, Máximo has blossomed into a benchmark of culinary excellence, led by Gaby López and chef Eduardo García. In Lalo's kitchen, discipline, precision, technique, and flavor are non-negotiable. Welcome to Máximo Bistrot.

FOTOS DE DIEGO BERRUECOS











Máximo Bistrot

COCINA DE PRODUCTO
INGREDIENT-DRIVEN CUISINE

ROMA NORTE, CDMX

CHEF EDUARDO GARCÍA



Históricamente, uno de los restaurantes mejor votados por el Consejo MB y la Comunidad MB. Máximo Bistrot se ha ganado un lugar en el corazón de los comensales gracias a su propuesta que utiliza el mejor producto a la mano y a la sazón y pasión que imprime el chef Lalo García en cada una de sus creaciones. Su menú es confortable y apela a la sencillez, aunque detrás de cada platillo haya toda una minuciosa labor de parte de su gran equipo de cocina. El lugar resulta muy agradable para una buena sobremesa.

MB100 RECOMIENDA

Cebollas gratinadas con queso Comté y trufa
Tagliatelle al ragú de rabo de res
Pan francés

Historically, one of the top-rated restaurants by both the MB Board and the MB Community, Máximo Bistrot has secured a special place in diners' hearts. Its success lies in the use of top-quality ingredients combined with the skill and passion chef Lalo García pours into each creation. The menu is approachable, favoring simplicity, yet each dish reflects the meticulous craftsmanship of the kitchen team. The restaurant's atmosphere is perfect for lingering over a meal and enjoying a relaxed conversation afterward.

MB100 RECOMMENDS

Onions au gratin with Comté cheese and truffles
Tagliatelle with beef oxtail ragout
French toast

ÁLVARO OBREGÓN
65 BIS, ROMA NORTE,
CDMX
555 264 4291

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Meroma

COCINA INTERNACIONAL
INTERNATIONAL CUISINE

ROMA NORTE, CDMX

CHEF MERCEDES BERNAL Y RODNEY CUSIC



Restaurante de barrio en el corazón de la Roma con comida casual, sencilla y sabrosa de la mente de los chefs Mercedes Bernal y Rodney Cusic. En su planta baja, hay una barra que funge como una especie de *lobby*, ideal para pedir alguna entrada —como las aceitunas o el montadito de almeja— y tal vez un martini o una copa de espumoso. En el piso de arriba, en su terraza, se ven parejas y grupos de amigos degustando sus fantásticas entradas, como el crudo del día o sus pastas y fuertes. Tienen una carta de vinos con etiquetas muy interesantes de pequeños productores. Altamente recomendado.

MB100 RECOMIENDA

Montadito de almeja
Crudo del día
Tarta de leche de cabra

COLIMA 150, ROMA
NORTE, CDMX
55 5920 2654

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

A neighborhood gem in the heart of Roma, this spot offers casual, simple, and flavorful dishes crafted by chefs Mercedes Bernal and Rodney Cusic. On the ground floor, the bar serves as a welcoming space to enjoy a quick bite —like olives or a clam ‘montadito’— along with a martini or a glass of sparkling wine. Upstairs on the terrace, couples and friends can be seen savoring fantastic starters like the daily raw selection, along with pasta and main courses. Their wine list features intriguing labels from small producers. Highly recommended.

MB100 RECOMMENDS

Clam ‘montadito’
Daily raw selection
Goat milk tart

KARINA MEJÍA

RESTAURANTE: SIEMBRA COMEDOR

Karina creció cerca de la cocina de su mamá y su abuela. Ellas, el maíz, el territorio mexicano y sus productos endémicos: son sus principales inspiraciones para desarrollar la emocionante propuesta que cobra vida en Siembra.

Aunque son diferentes experiencias, Siembra tortillería, comedor y taquería mantienen la misma esencia. "De ser una tortillería de barrio, los clientes la convirtieron en taquería, cuando se enfrentaron a la necesidad de echarle algo a su tortilla".

Pareja en la cocina y en la vida, Karina Mejía e Israel Montero son las mentes detrás de Siembra, un proyecto que busca enaltecer los diferentes maíces criollos, sus procesos y el aprovechamiento en un entorno de cocina mexicana contemporánea que brilla por sus sabores, aromas y sencillez. La idea es preservar y promover el maíz a través del consumo desde la tortillería, la taquería y el comedor.

"Como una maestra, Siembra llegó a enseñarme muchas cosas sobre México: a conocer las diferentes variedades de maíz, conectar con la gente del campo, adentrarme en la nixtamalización y en los procesos. El maíz es la base de la alimentación en México".

Karina desenvuelve su amor por la cocina en Siembra comedor, un escenario que habla del México actual en el corazón de Polanco. Su menú es un tributo al aprovechamiento del maíz con recetas tradicionales reversionadas y una amplia variedad de destilados y fermentos mexicanos.

"Nos dedicamos a conocer, probar y plasmar en el plato la conexión con la tierra y la gente que hace posible que tengamos productos endémicos de altísima calidad". En poco tiempo, Siembra ha recibido diversas distinciones. "Todo lo que hago es con todo el amor. Es algo de adentro. Cuando nuestro trabajo se reconoce, lo agradezco y me siento infinitamente orgullosa".

Karina grew up near her mother and grandmother's kitchen, where her passion for Mexican ingredients and culinary traditions took root. Along with corn, the Mexican landscape and its endemic products remain her primary sources of inspiration, driving the exciting ideas that come to life at Siembra.

Siembra is a project that encompasses a tortillería, dining room, and taquería —distinct experiences but united by a single essence. "Siembra started as a neighborhood tortilla shop, but it transformed into a taquería when customers needed more than just tortillas," Karina explains. Together with Israel Montero, both in life and the kitchen, she leads Siembra with a mission to celebrate native corns, their processes, and their use within the framework of contemporary Mexican cuisine that shines with flavor, aromas, and simplicity. The goal is to preserve and promote corn, from the tortilla shop to the taquería to the dining room.

"Siembra has taught me so much about Mexico," Karina reflects. "It introduced me to the diverse varieties of corn, connected me with rural communities, and deepened my understanding of nixtamalization and traditional processes. Corn is the foundation of Mexican cuisine." At Siembra Comedor, nestled in the heart of Polanco, Karina expresses her love for cooking through a menu that reimagines traditional recipes and highlights a wide range of Mexican distillates and ferments.

"Our work is rooted in learning, tasting, and reflecting the connection between the land and the people who make these incredible products possible." Siembra has quickly earned recognition and accolades. "Everything I do comes from the heart," Karina says. "When our work is acknowledged, I feel immense gratitude and pride."

@SIEMBRA_COMEDOR_TORTILLERIA
@ANKAMERII

FOTO: DIEGO BERRUECOS

Mi Compa Chava

COCINA DE MAR
SEAFOOD CUISINE

ROMA NORTE, CDMX

CHEF SALVADOR OROZCO



En los últimos años, Mi Compa Chava se convirtió en una de las mesas más peleadas por comensales mexicanos y extranjeros. Su extraordinario producto proveniente de las costas del Pacífico le ha valido una gran reputación. Tanto su cocina fría —ostiones, callos, aguachiles y ceviches— como su parte caliente —tacos, pescados fritos— tiene excelentes opciones para un gran festín de mar. Recomendando llegar temprano para evitar largas filas.

MB100 RECOMIENDA

Señora Torres
Almeja gratinada
Costra de camarón

In recent years, Mi Compa Chava has become one of the most sought-after spots for both locals and foreign travelers. Known for its exceptional Pacific Coast seafood, the restaurant has built a stellar reputation. From their raw bar —featuring oysters, scallops, aguachiles, and ceviches— to their cooked dishes like tacos, grilled fish, and fried seafood, every option promises a fantastic feast. I recommend arriving early to beat the lines.

MB100 RECOMMENDS

Señora Torres
Clam au gratin
Shrimp 'costra'

ZACATECAS 172. ROMA
NORTE, CDMX
(55) 7838 5054

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Morton's

STEAKHOUSE AMERICANO
AMERICAN STEAKHOUSE

LOMAS DE CHAPULTEPEC, CDMX



Este steakhouse americano es una de las mejores opciones para comer un buen corte de carne en la ciudad. Contrario a la mayoría de los restaurantes de carne y parrillas de la capital, la forma de encontrar el punto correcto en los cortes añejados convierte a Morton's en uno de los grandes. Como todo steakhouse, encuentra mucho valor en su menú de guarniciones para acompañar los fuertes, como la papa horno "loaded" o el arroz frito con cangrejo. Recomendando probar su coctelería clásica. Tienen un código de vestimenta *smart casual*: se pueden revisar las restricciones de vestimenta en su sitio de internet.

MB100 RECOMIENDA

Ensalada Iceberg
New York
Soufflé de Grand Marnier

PASEO DE LAS PALMAS 405,
LOMAS DE CHAPULTEPEC,
CDMX
(55) 5540 7897

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

This American steakhouse stands out as one of the top spots for quality cuts of meat in Mexico City. What sets Morton's apart from other steakhouses is their precision in cooking perfectly aged cuts, earning it a stellar reputation. True to steakhouse tradition, the sides are just as important as the mains —don't miss the 'loaded' baked potato or the crab fried rice. I also recommend trying their classic cocktails. Note that they have a smart casual dress code, and you can find the details on their website.

MB100 RECOMMENDS

Iceberg salad
New York steak
Grand Marnier soufflé

Moyuelo

COCINA MEXICANA
MEXICAN CUISINE

CENTRO, PUEBLA

CHEF FERNANDO HERNÁNDEZ



Uno de los consentidos de Puebla por su propuesta de cocina poblana desde una perspectiva más vanguardista que los restaurantes tradicionales del centro. El chef Fernando Hernández hace una revisión innovadora de recetas de la cocina conventual implementándolas con técnicas europeas en un ambiente muy agradable y relajado, alejado del *look and feel* colonial que reina en la capital poblana. Echa un ojo a su interesante carta de coctelería. En temporada, por su chile en nogada vale la pena la visita.

MB100 RECOMIENDA

Cemita de pork belly
Enmoladas con mole de plátano macho
Baklava de camote y coco

One of Puebla's favorites, this restaurant offers a modern take on the city's traditional cuisine, standing out from the more classic spots downtown. Chef Fernando Hernández creatively reinterprets convent-style recipes, blending them with European techniques in a relaxed, contemporary setting —far removed from the colonial aesthetic that usually defines Puebla's dining scene. Be sure to explore their intriguing cocktail menu, and if you're visiting during the right season, the 'chile en nogada' is a must-try.

MB100 RECOMMENDS

Pork belly sandwich
Enmoladas with plantain mole
Sweet potato and coconut baklava

7 PONIENTE 312, CENTRO,
PUEBLA
222 232 4270

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Pargot

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

ROMA NORTE, CDMX

CHEF ALEXIS AYALA



De todos los restaurantes de la guía *MB100*, Pargot debe de ser, sin temor a equivocarme, el más pequeño. Sin embargo, en sus pocas mesas se ven desfilando excelentes creaciones del joven pero experimentado chef Alexis Ayala. Con presentaciones estéticas y una interesante mezcla de ingredientes, ha demostrado ser una propuesta sólida de cocina actual y muy sabrosa, perfecta para acompañarse con algún destilado mexicano o alguna etiqueta de su compacta oferta de vino. Pronto cambiará de ubicación a un lugar más grande: le auguro un gran porvenir.

MB100 RECOMIENDA

Croquetas de alitas de pollo con chintextle
Pato poc chuc con hoisin de cereza
Kebbe crudo de pescado

CHIAPAS 46, ROMA
NORTE, CDMX
563 470 4481

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Pargot is likely the smallest restaurant in the *MB100* guide, but don't let its size fool you. Chef Alexis Ayala, though young, brings a wealth of experience to the table with his beautifully crafted dishes and innovative ingredient combinations. Each plate offers a delicious and modern take on cuisine, perfect for pairing with a Mexican spirit or a selection from their thoughtfully curated wine list. With plans to move to a larger space soon, I see a bright future ahead for this hidden gem.

MB100 RECOMMENDS

Croquettes of chicken wings with chintextle
Duck poc chuc with cherry hoisin
Raw fish kebbe

Quintonil

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

POLANCO, CDMX

CHEF **JORGE VALLEJO**



A base de trabajo este restaurante comandado por Alejandra Flores y Jorge Vallejo ha llegado al punto más alto de excelencia, con una cocina mexicana que explora el mejor producto del país y lo transforma desde una óptica muy personal y contemporánea. Quintonil presenta un menú degustación con platillos que hacen una revisión de preparaciones de diversos orígenes dentro del territorio mexicano en una puesta en escena impecable. Cuentan con una buena carta de vinos con etiquetas selectas de diferentes regiones vitivinícolas. Quintonil está dentro del top 3 de la ciudad.

MB100 RECOMIENDA

Menú degustación con maridaje
Cangrejo moro en pipián verde
Tamal de pato pibil y crema de elote tierno

This restaurant, led by Alejandra Flores and Jorge Vallejo, has achieved the pinnacle of excellence through dedicated effort, showcasing Mexican cuisine that highlights the country's finest ingredients, transformed with a contemporary and deeply personal touch. Quintonil offers a tasting menu that thoughtfully revisits traditional dishes from different regions of Mexico, presented with impeccable style. The wine list features carefully selected labels from diverse wine regions. Quintonil consistently ranks among the top three restaurants in Mexico City.

MB100 RECOMMENDS

Tasting menu with wine pairing
Stone crab in green pipián
Pibil duck and sweet corn cream tamal

NEWTON 55, POLANCO,
CDMX
555 280 2680

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Raíz

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

POLANCO, CDMX

CHEF **ALFREDO CHÁVEZ**



Cocina mexicana de producto en el corazón de Polanco. Desde su apertura, Raíz hace reinterpretaciones de preparaciones tradicionales traídas a la actualidad con mucha potencia en sabor y presentaciones que apelan a la vista. Su menú va desde entradas frescas como los tiraditos y aguachiles hasta fuertes como el short rib con texmole y el pescado a la talla haciendo escala en una microcarta de tacos, en la que destaca el taco Rosarito y el de lengua de res. Presumen una muy bien nutrida carta de vinos diseñada por Mario Magaña, con etiquetas mexicanas, internacionales, espumosos y por copeo.

MB100 RECOMIENDA

Tostada de requesón con chapulines
Pecho de res con entomatado verde
Pork belly encacahuatado

SCHILLER 331, POLANCO,
CDMX
551 247 6047

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Nestled in Polanco, Raíz offers a contemporary take on traditional Mexican cuisine. Since its opening, it has been reimagining classic dishes, infusing them with bold flavors and beautiful presentations. You'll be captivated by the menu's diverse offerings from the first moment. Start with refreshing appetizers like tiraditos or aguachiles. For your main course, indulge in mains like short rib with texmole or grilled fish. Don't miss the micro menu of tacos, featuring standout options like the Rosarito taco and beef tongue taco. Raíz boasts an impressive wine list curated by Mario Magaña.

MB100 RECOMMENDS

Cottage cheese tostada with chapulines (grasshoppers)
Beef brisket with green tomato sauce
Pork belly in peanut sauce

Romina

COCINA ITALIANA
ITALIAN CUISINE

POLANCO, CDMX

CHEF MARIO MAGAÑA



Este pequeño restaurante ubicado en una acogedora esquina de Polanco es un gran ejemplo de una propuesta sencilla, pero bien ejecutada de cocina casera italiana. Sin mucho ruido mediático, Romina es uno de los consentidos de la Comunidad MB cuando de comida italiana se trata. Sus platillos, sobre todo sus pastas, se presentan con simplicidad, pero profundidad: prevalecen los sabores clásicos de Italia. El chef y *sommelier* Mario Magaña acompaña la propuesta con una muy bien diseñada carta de vinos italianos. Pídele una sugerencia: garantizo que habrá una etiqueta que acompañe tu experiencia a la perfección.

MB100 RECOMIENDA

Carpaccio di manzo
Raviolis al limone
Pappardelle al ragù

Tucked into a cozy corner of Polanco, Romina is a great example of simple, well-executed Italian home cooking. Without much fanfare, it has become a favorite among the MB Community for Italian food. The dishes, particularly the pasta, are straightforward yet full of depth, highlighting classic Italian flavors. Chef and sommelier Mario Magaña complements the menu with a carefully curated Italian wine list. Don't hesitate to ask for recommendations —he'll find the perfect wine to elevate your meal.

MB100 RECOMMENDS

Carpaccio di manzo
Ravioli al limone
Pappardelle with ragu

HOMERO 716, POLANCO,
CDMX
554 432 4432

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Sarde

COCINA MARINA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY SEAFOOD CUISINE

ROMA NORTE, CDMX

CHEF JACOB HARTH



Una de las aperturas más sonadas de los últimos dos años, Sarde recupera el espacio de lo que fue Puebla 109, uno de los pioneros de la colonia Roma. Con una cocina que prioriza el producto de mar vista desde una óptica norteamericana, presenta preparaciones interesantes como la macarela con vinagre de apio (vista en todo Instagram) y su barra fría: ostiones, abulón, almejas, callos... Prueba su tosta de masa madre con sardina y kosho de mandarina. Recomendando echar un ojo a la carta de coctelería clásica, ideal para sentarse en la barra acompañado de un par de entradas antes de pasar a la mesa.

MB100 RECOMIENDA

Tosta de sardina
Macarela en vinagre de apio
Fish and chips

PUEBLA 109, ROMA NORTE,
CDMX
552 854 6561

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

One of the most buzzed-about openings in the last two years, Sarde has taken over the former space of Puebla 109, a trailblazer in Colonia Roma. Specializing in seafood with a North American twist, it offers standout dishes like mackerel with celery vinegar (a hit on Instagram) and an impressive raw bar featuring oysters, abalone, clams, and scallops. Don't miss the sourdough toast with sardine and mandarin kosho. I also recommend exploring their classic cocktail menu —perfect for enjoying at the bar with a few appetizers before settling in for your meal.

MB100 RECOMMENDS

Sardine toast
Mackarel in celery vinegar
Fish and chips

Siembra Comedor

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

CHAPULTEPEC MORALES, CDMX

CHEF KARINA MEJÍA E ISRAEL MONTERO



Siembra Comedor es una tortillería y un comedor ubicado en una terraza muy agradable que rinde culto al maíz criollo. El restaurante se deriva de la taquería del mismo nombre. Este proyecto de los chefs Karina Mejía e Israel Montero se ha destacado por una cocina mexicana casual y actual basada principalmente en el maíz y otros productos endémicos. Tienen estupendos tamales, además de excelentes exponentes de la cocina de comal. No dejes de pedir la degustación de tacos y acompáñala con cerveza, pulque o algún destilado mexicano.

MB100 RECOMIENDA

Gordita de chicharrón
Molotes de plátano
Infladita de maíz con brisket ahumado

Siembra Comedor is both a tortillería and a dining spot set on a charming terrace dedicated to honoring native corn. An extension of the popular taquería by the same name, this project by chefs Karina Mejía and Israel Montero has gained attention for its casual, modern take on Mexican cuisine, with corn and other native ingredients at the heart of every dish. Their tamales are outstanding, and they serve exceptional food made in the comal. Be sure to try the taco tasting and pair it with beer, pulque, or a Mexican spirit.

MB100 RECOMMENDS

Chicharrón 'gordita'
Banana molotes
Puffed tortilla with smoked brisket

AV. EJÉRCITO NACIONAL
MEXICANO 314, CHAPULTEPEC
MORALES, CDMX
55 7875 0411

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Sotero

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

PACHUCA, HIDALGO

CHEF AQUILES CHÁVEZ



Cocina mexicana de sabores contundentes con recetas de Hidalgo y de la familia del reconocido chef Aquiles Chávez, quien presenta un menú de cocina sabrosa y divertida, muy acorde con su personalidad. Entre los imperdibles están la molleja de res a la parrilla con pan de masa madre y chimichurri, el bizcocho de cuitlacoche con epazote y el mole verde de la receta de la mamá de Aquiles acompañado de arroz con menudencias. Tienen un menú infantil y una interesante propuesta de coctelería a base de mezcal y de pulque. El mejor restaurante de Pachuca, fuera de toda duda.

MB100 RECOMIENDA

Chicharrón de pork belly
Chalupas hidalguenses
Mole verde de guajolote criollo

DR. MANUEL DEL CORRAL
101, REAL DE MINAS,
PACHUCA, HIDALGO
771 719 4770

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Mexican cuisine packed with bold flavors, featuring recipes from the family of renowned chef Aquiles Chavez. His menu offers delicious and playful dishes that reflect his vibrant personality. Must-tries include the grilled beef sweetbread with sourdough and chimichurri, the cuitlacoche cake with epazote, and his mother's green mole recipe, served with giblet rice. There's also a children's menu and a creative cocktail selection, focusing on mezcal and pulque. Without a doubt, it's the best restaurant in the city of Pachuca.

MB100 RECOMMENDS

Pork belly chicharrón
Chalupas from Hidalgo
Mexican turkey green mole

Sushi Iwashi

COCINA JAPONESA
JAPANESE CUISINE

POLANCO, CDMX

CHEF EDO KOBAYASHI



Pocos lugares garantizan una experiencia tan redonda cuando se trata de cocina japonesa en la Ciudad de México como Iwashi. Sus ingredientes son siempre de la más alta calidad y se presentan bien frescos en su barra frente al comensal. Siempre ha sido uno de mis favoritos para un festín de sashimis, nigiris y makis. No acepta reservaciones, únicamente *walk-ins*, así que vale la pena llegar temprano y no perder la paciencia. La experiencia en barra, iniciando con un sashimi acompañando de un sake o una cerveza japonesa, hará que la espera valga la pena.

MB100 RECOMIENDA

Nigiri de calamar sellado
Surtido de sashimi
Omakase de pescado importado

Few places in Mexico City guarantee such a complete experience of Japanese cuisine as Iwashi. Known for its top-tier ingredients, the restaurant serves everything fresh at the bar, right in front of diners. It's long been one of my go-to's for a feast of sashimi, nigiri, and maki. While Iwashi doesn't take reservations —only walk-ins— it's worth arriving early and being patient. Starting with a sashimi paired with sake or a Japanese beer at the bar makes the wait well worth it.

MB100 RECOMMENDS

Seared squid nigiri
Sashimi assortment
Imported fish omakase

EMILIO CASTELAR 204,
POLANCO, CDMX
555 801 0298

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Yoshimi

COCINA JAPONESA
JAPANESE CUISINE

POLANCO, CDMX

CHEF MIRIAM MORIYAMA



Ubicado dentro del hotel Hyatt Regency de la Ciudad de México, el restaurante Yoshimi es uno de los consentidos de los consejeros y la Comunidad MB gracias al excelente producto con el que confeccionan clásicos de la comida japonesa, además de su gran servicio. Es para mí casi una obligación pedir el shabu shabu de res, que en ningún otro lugar de la ciudad lo hacen tan bien. Además, recomiendo pedir el omakase y armonizarlo con vino, cerveza japonesa o una buena botella de sake para compartir. Uno de mis japoneses favoritos de la capital.

MB100 RECOMIENDA

Shabu shabu de rib eye
Láminas de atún sellado con ponzu
Yoshimi maki

CAMPOS ELÍSEOS 204,
POLANCO, CDMX
555 083 1234

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Located inside the Hyatt Regency Hotel in Mexico City, Yoshimi is a favorite among advisors and the MB Community, known for its top-quality ingredients and exceptional service. The beef shabu shabu is a must-try —no other place in the city does it quite as well. I also recommend going for the omakase, paired with wine, Japanese beer, or a nice sake bottle to share. It's easily one of my favorite Japanese restaurants in the capital.

MB100 RECOMMENDS

Rib eye shabu shabu
Slices of tuna seared with ponzu
Yoshimi maki

Zagala

COCINA ESPAÑOLA
SPANISH CUISINE

LOMAS DE CHAPULTEPEC, CDMX

CHEF BITTOR SIERRA



Un restaurante con clase, muy bien decorado y un ambiente muy agradable. Su menú está diseñado a partir de clásicos de la cocina española con una marcada inspiración vasca donde sobresalen el salmorejo con salpicón de gulas, la morcilla de arroz frita con dip de pimiento del piquillo asado, los txipirones en su tinta y su variedad de arroces como el arroz con cigalas o el meloso de hongos de temporada. Reserva en su rooftop para tener una sobremesa holgada. Tienen buena carta de vinos a precios elevados.

MB100 RECOMIENDA

Huevos rotos con gulas
Pesca estilo Guetaria
Txangurro a la Donostiarra

This elegant restaurant offers a delightful dining experience in a beautifully decorated setting. The menu showcases Spanish cuisine classics, with a strong Basque influence. Standout dishes include the classic salmorejo with 'salpicón de gulas', fried rice blood sausage with roasted piquillo pepper dip, and 'txipirones en su tinta' (baby squid in its own ink). If you love rice, you won't be disappointed. The menu features a variety of options, from rice with crayfish to soupy rice with mushrooms. For a memorable after-dinner drink, reserve a table on the rooftop terrace. The restaurant also offers an impressive wine list to complement your meal.

MB100 RECOMMENDS

Fried eggs with 'gulas'
Guetaria style fish
Txangurro (European spider crab), Donosti style

MONTE ATHOS 185, LOMAS DE
CHAPULTEPEC, CDMX
555 520 8726

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Zeru

COCINA ESPAÑOLA
SPANISH CUISINE

LOMAS DE CHAPULTEPEC, CDMX

CHEF ISRAEL ARETXIGA



En este asador vasco, ubicado en las Lomas, se sirve cocina mediterránea con un claro enfoque en la gastronomía española. Desde su carta de pintxos y entrantes, uno puede sumergirse en el mundo de los embutidos ibéricos, quesos y preparaciones típicas como los pulpos a la gallega y los boquerones con anchoas. Sin embargo, el gran distintivo de Zeru contra otros restaurantes de corte español son sus arroces, ejecutados a la perfección por el chef Israel Aretxiga y su equipo con diferentes preparaciones en formato tradicional, meloso o el irresistible socarrat. Su carta de vinos es sobresaliente.

MB100 RECOMIENDA

Langostinos
Socarrat de rib eye
Tarta vasca

MONTE EVEREST 635, LOMAS DE
CHAPULTEPEC, CDMX
551 857 6565

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

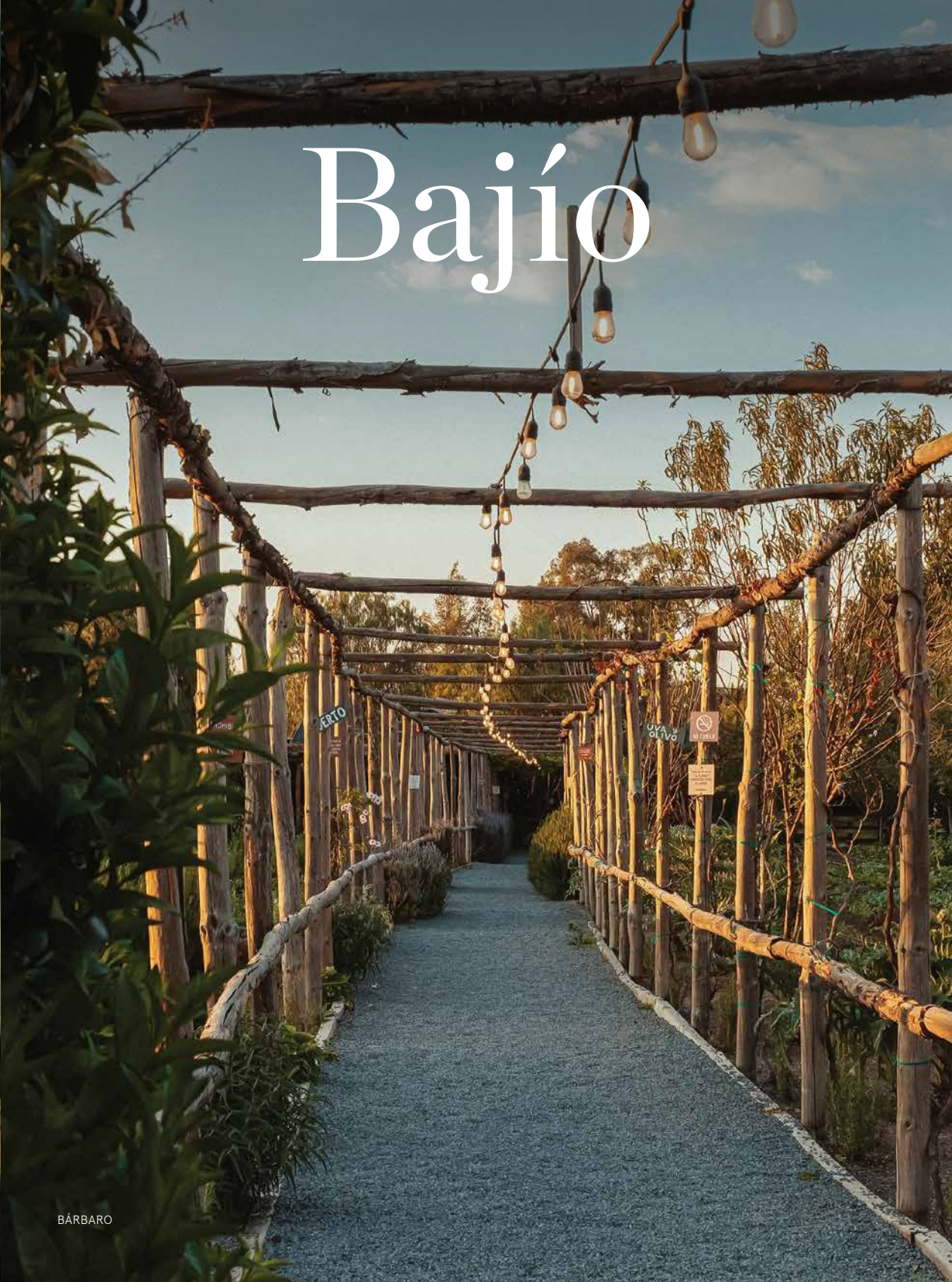
This Basque grill house in Las Lomas features Mediterranean cuisine with a strong emphasis on Spanish gastronomy. The menu includes a variety of Iberian cured meats, cheeses, and classic dishes such as Galician octopus and anchovy 'boquerones'. What truly sets Zeru apart from other Spanish restaurants are its expertly prepared rice dishes, offered in traditional style, soupy, or with the irresistible 'socarrat'. The restaurant also boasts an impressive wine list.

MB100 RECOMMENDS

Prawns
Rib eye 'socarrat'
Basque cake



BOVINE



Bajío

BÁRBARO

Bárbaro

ASADOR CAMPESTRE
COUNTRY-STYLE GRILL

EL MARQUÉS, QUERÉTARO

CHEF ISAI NOLASCO



Este asador campestre ha desarrollado una excelente oferta de cocina al aire libre, mezclando técnicas de brasa, cocciones subterráneas y cocina de mar. Se enorgullecen de utilizar productos de proximidad, de sus propios huertos y queretanos, como quesos y vinos. El chef Isai Nolasco convoca gente durante toda la semana, pero sobre todo en fines de semana, cuando recibe familias aprovechando el gran terreno donde se ubica y las áreas de granja donde los niños se divierten mientras los papás comparten la mesa. Recomiendo ampliamente la escapada a este rincón de Querétaro para una gran comilona en familia.

MB100 RECOMIENDA

Mollejas y tuétanos a las brasas
Tostada de jurel salvaje
Barbacoa de cerdo

This country-style grill house excels in open-air cooking, blending techniques like charcoal grilling, pit roasting, and seafood preparation. Proudly sourcing ingredients from their own gardens and the surrounding Querétaro region, they showcase local products, including cheeses and wines. Chef Isai Nolasco draws a crowd throughout the week, but weekends are especially popular, as families gather to enjoy the expansive grounds. While parents relax over a meal, kids can explore the farm areas, making it a perfect family-friendly destination. I highly recommend escaping to this hidden gem in Querétaro for a memorable family meal.

MB100 RECOMMENDS

Grilled sweetbreads and marrow
Wild mackerel tostada
Pork barbecue

RANCHO EL OPORTO,
EL MARQUÉS, QUERÉTARO
415 121 6787

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Bocaciega

COCINA MEDITERRÁNEA
MEDITERRANEAN CUISINE

SAN MIGUEL DE ALLENDE, GUANAJUATO



Una hostería mediterránea ubicada en el corazón de San Miguel de Allende volcada hacia la cocina griega, portuguesa, italiana y de Medio Oriente. El ambiente es fresco y muy agradable con formas y materiales que recuerdan a las costas de Grecia. Me encanta empezar con un mezze a base de keppe bola, su imperdible falafel y los gyros de shawarma para después volcarme hacia los platos fuertes —como el pulpo a las brasas y sus pizzetas— acompañados de un vino blanco, de preferencia seco y ligero, más bien refrescante. Recomiendo muchísimo Bocaciega en cualquier viaje a la pintoresca ciudad de San Miguel.

MB100 RECOMIENDA

Gyros de shawarma
Risotto de azafrán
Rack de cordero

QUEBRADA 18-A, CENTRO, SAN
MIGUEL DE ALLENDE, GUANAJUATO
477 274 8137

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Bocaciega, located in the heart of San Miguel de Allende, offers a vibrant Mediterranean dining experience, with dishes influenced by Greek, Portuguese, Italian, and Middle Eastern cuisines. The atmosphere is fresh and inviting, featuring decor inspired by the coastal charm of Greece. I recommend starting with a mezze platter, including the keppe, their must-try falafel, and shawarma gyros. For the main course, the grilled octopus and small pizzas are excellent choices, best paired with a dry, light white wine for a refreshing complement. Bocaciega is a must-visit on any trip to this picturesque town.

MB100 RECOMMENDS

Shawarma gyros
Saffron risotto
Lamb rack

Bovine

STEAKHOUSE
STEAKHOUSE

SAN MIGUEL DE ALLENDE, GUANAJUATO

CHEF VICENTE TORRES



Bovine es una *brasserie* con mucha pinta de *steakhouse* que llegó hace unos años para sofisticar la oferta gastronómica de San Miguel de Allende. Su barra, rescatada de una cantina antigua, habla del enfoque que se tiene hacia la coctelería. Sus clásicos de la cocina europea y norteamericana –como la ensalada Waldorf y el steak au poivre– y sus cortes de carne como el chuletón y el Tomahawk auguran un festín divertido, sin pretensiones y con porciones nada tímidas. Prueba sus garniciones, le ponen mucha onda a los fuertes. Un *must* en San Miguel.

MB100 RECOMIENDA

Tartar de res
Fettuccine con tartufata
Chuletón de cerdo

Bovine, a *brasserie* with a *steakhouse* flair, has brought a touch of sophistication to San Miguel de Allende's dining scene since its arrival a few years ago. The bar, a charming relic from an old cantina, highlights the restaurant's dedication to craft cocktails. On the menu, you'll find European and North American classics like Waldorf salad and steak au poivre, alongside generous cuts of meat such as the T-bone and Tomahawk steaks, promising a fun and hearty dining experience without pretense. Don't miss their side dishes, which add an extra layer of flavor and excitement to the mains. Bovine is a *must-visit* for anyone in San Miguel.

MB100 RECOMMENDS

Beef tartar
Fettuccine with tartuffe
Pork T-bone steak

CANAL 16, CENTRO, SAN MIGUEL DE ALLENDE, GUANAJUATO
415 121 6787

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Fiume 37

COCINA ITALIANA
ITALIAN CUISINE

CENTRO, QUERÉTARO

CHEF GONZALO VERA



Aunque se entiende como un lugar italiano, es más una propuesta mediterránea que incluye platillos con tendencia española e incluso algunos guiños franceses. El servicio es clásico y la puesta en escena no es muy arriesgada; sin embargo, los sabores y las texturas están donde deben estar y la carta de vinos acompaña muy bien la experiencia. Sus pastas –muy bien ejecutadas– suelen ser lo más solicitado del menú. Recomiendo este feudo para una comida de negocios, o bien, para una ocasión especial al encontrarse en la ciudad de Querétaro.

MB100 RECOMIENDA

Mejillones al vino blanco
Lasagna bolognesa
Rabas de pulpo

AV. UNIVERSIDAD PONIENTE 37,
CENTRO, QUERÉTARO
442 212 7059

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

While often seen as an Italian restaurant, Fiume 37 offers a broader Mediterranean experience, featuring dishes with a Spanish flair and even subtle French influences. The service is traditional, and the ambiance is understated, but the flavors and textures hit all the right notes. The well-curated wine list complements the meal beautifully. The pasta, expertly crafted and consistently popular, is a highlight of the menu. Fiume 37 is an excellent choice for a business lunch or a special occasion when you're in Querétaro.

MB100 RECOMMENDS

Mussels in white wine
Lasagna bolognese
Octopus 'rabas'

La Cocinoteca

COCINA GUANAJUATENSE CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY GUANAJUATO CUISINE

LEÓN, GUANAJUATO

CHEF JUAN EMILIO VILLASEÑOR



Con mucha escuela en la cocina de brasa y humo, el chef Juan Emilio Villaseñor ha logrado permear toda una investigación de la cultura culinaria de León para ofrecer una propuesta sofisticada en un bellissimo restaurante. La Cocinoteca es una revisión de la cocina de Guanajuato que echa mano de técnica, humo y mucha sazón. Para muestra, sus tacos de carnitas de pork belly ahumado con salsa de cacahuete y el carpaccio de brisket. Pregunta por el menú degustación: se ofrecen platillos distintos a los de la carta y se encuentra la clásica cecina leonesa, un imperdible en cualquier visita a la ciudad.

MB100 RECOMIENDA

Tacos de lengua ahumada
Arroz meloso con pulpa y papada
Chamorro confitado

At La Cocinoteca, Chef Juan Emilio Villaseñor, a master of fire grilling and smoking, blends his deep culinary knowledge with the rich food culture of León to craft a refined menu in a beautiful setting. This elegant restaurant offers a modern take on Guanajuato's traditional flavors, using technique, smoke, and bold seasoning to create iconic dishes. Take, for example, the smoked pork belly carnitas tacos with a rich peanut sauce, or the delicate brisket carpaccio. For a truly special experience, opt for the tasting menu. You'll enjoy off-menu creations, including the classic cecina leonesa, an essential dish for any visit to León.

MB100 RECOMMENDS

Smoked tongue tacos
Soupy rice with pork shoulder and jowl
Pork Shank confit

AV. CERRO GORDO 270, CASA DE
PIEDRA, LEÓN, GUANAJUATO
477 274 8137

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$



LA COMIDA ENTRE TUS DIENTES
NO VA A GANAR UNA ESTRELLA.

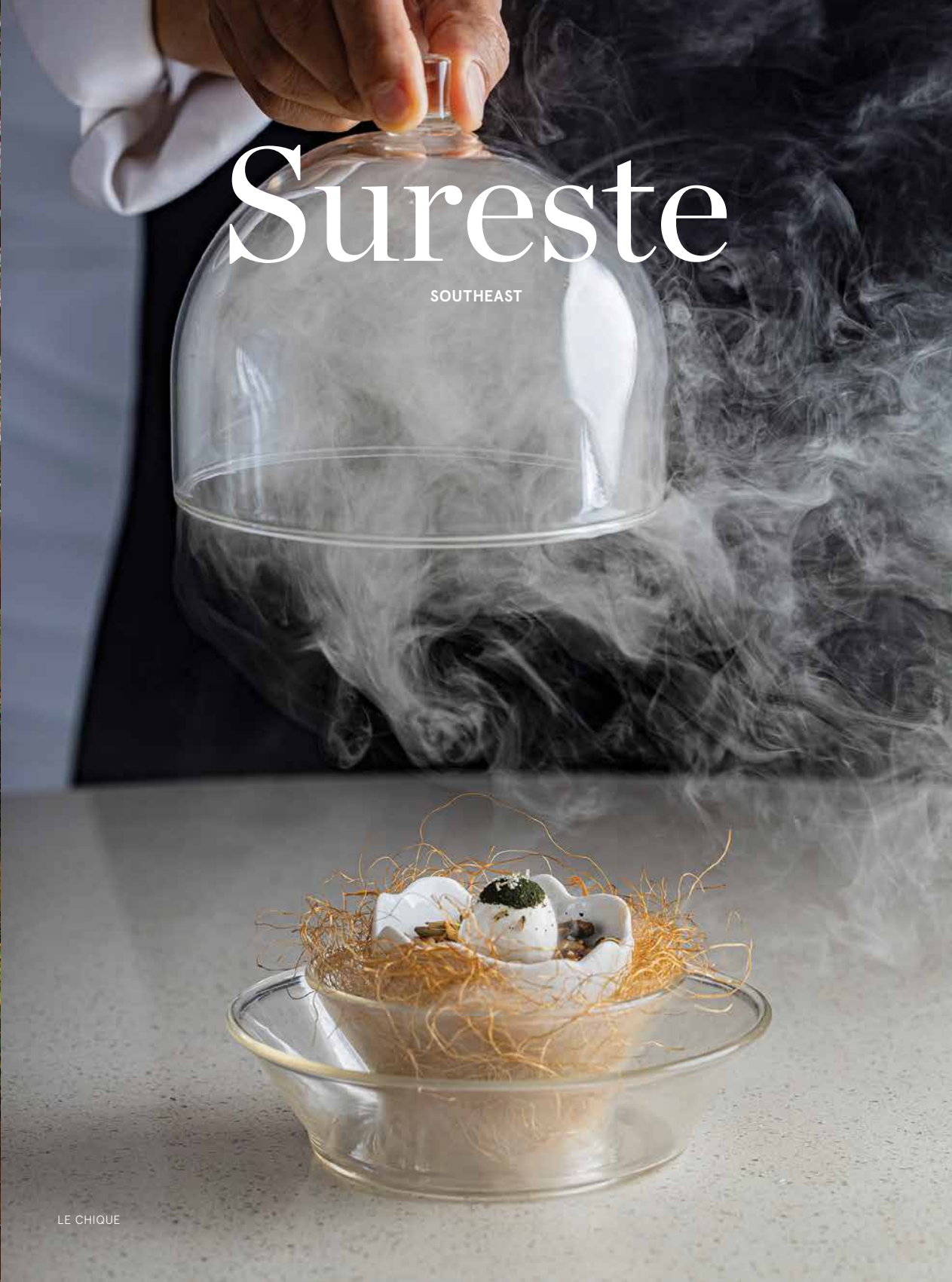


CAMBIA TU
DENTALIDAD
PORQUE SOLO CEPILLARSE
NO ES SUFICIENTE.

SALUD ES BELLEZA
AVISO PUBLICIDAD 223300202D0549
ISSN 0797-0374



IXI'M



LE CHIQUE

Arca

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

TULUM, Q. ROO

CHEF JOSÉ LUIS HINOSTROZA



Entre el crecimiento voraz que tuvo Tulum, Arca se mantuvo como el restaurante con mejor propuesta en toda la zona de playa. De la mente del gran chef José Luis Hinostrroza, presenta una cocina creativa y estética, con altos picos de sabor en un ambiente relajado en medio de la selva maya. Arca es el único restaurante que ha destacado en la lista *50 Best* tanto en los restaurantes como en los bares. Su coctelería empata con la propuesta en mesa y la acompaña perfectamente. La cocina está a la vista y echa mano de una tremenda brasa desde donde se desprenden aromas espectaculares. El restaurante insignia de Tulum.

MB100 RECOMIENDA

Dzikilpak
Langostinos rostizados con morita y vinagre de plátano
Carnitas de lechón

Amid Tulum's rapid growth, Arca stands out as the top restaurant in the entire beach area. Helmed by acclaimed chef José Luis Hinostrroza, it offers a creative, aesthetically pleasing cuisine with bold flavors, all in a relaxed setting amidst the Mayan jungle. Arca is the only Tulum restaurant to make the *50 Best* lists for both restaurants and bars. The cocktails perfectly complement the dishes, creating a harmonious dining experience. With its open kitchen and impressive wood-fired grill, Arca releases spectacular aromas that fill the air. It's Tulum's flagship restaurant.

MB100 RECOMMENDS

Dzikilpak
Roasted prawns with morita chili and banana vinegar
Suckling pig carnitas

CTRA. TULUM-BOCA PAILA KM 7.6,
TULUM, Q. ROO
984 177 2231

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Cocina de Autor

COCINA INTERNACIONAL
INTERNATIONAL CUISINE

RIVIERA MAYA, Q. ROO

CHEFS MIKEL ALONSO, BRUNO
OTEIZA Y NAHÚM VELASCO



El hotel Grand Velas de la Riviera Maya destaca por ser un resort *all-inclusive* con mucha atención puesta en la propuesta gastronómica. La mejor muestra es Cocina de Autor que abrió bajo la batuta de los chefs vascos Mikel Alonso y Bruno Oteiza (alguna vez encargados del celebrado Biko) y que hoy corre a cargo de Nahúm Velasco, quien ha logrado una oferta de cocina creativa para satisfacer paladares provenientes de diferentes latitudes. Presentan un menú degustación de nueve tiempos con opción a maridaje todo incluido y otro con cargo adicional que incluye champagne y etiquetas de alta gama.

MB100 RECOMIENDA

Menú degustación con maridaje

The Grand Velas in the Riviera Maya is a renowned all-inclusive resort committed to exceptional dining experiences. The standout is Cocina de Autor, initially led by Basque chefs Mikel Alonso and Bruno Oteiza of the celebrated Biko, and now helmed by Nahúm Velasco. Velasco has crafted a creative menu designed to delight guests from around the world. The restaurant offers a nine-course tasting menu, with options for an all-inclusive wine pairing or an upgraded pairing that features champagne and premium labels.

MB100 RECOMMENDS

Tasting menu with wine pairing

GRAND VELAS RIVIERA MAYA, CTRA.
CANCÚN TULUM KM 62, PLAYA DEL
CARMEN, RIVIERA MAYA, Q. ROO
877 418 2963

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Ha

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

PLAYA DEL CARMEN, Q. ROO

CHEF **CARLOS GAYTÁN**



El restaurante Ha, ubicado en el Hotel Xcaret, marca el regreso del chef Carlos Gaytán a México después de su paso por Chicago. Presenta un menú degustación de nueve tiempos a base de platillos creativos donde se busca exaltar el producto regional. Su cocina, siempre lúdica, es un viaje por la península y por los sabores de México. El maridaje del menú degustación está muy bien pensado y resulta un gran acompañamiento para la propuesta en mesa. Un sitio que, a mi parecer, tiene augurado un muy buen porvenir en el sureste mexicano.

MB100 RECOMIENDA

Tetela de pato con pipián verde
Pulpo maya en adobo de guajillo
Marquesita

Ha restaurant in Hotel Xcaret marks chef Carlos Gaytán's return to Mexico after his successful stint in Chicago. Gaytán offers a nine-course tasting menu that showcases creative dishes, highlighting regional ingredients in inventive ways. His playful approach takes diners on a journey through the flavors of the Yucatán Peninsula and beyond. The thoughtfully curated wine pairings perfectly complement the dishes. In my opinion, Ha is a promising addition to the culinary scene of Mexico's southeast.

MB100 RECOMMENDS

Duck with green pipián tetela
Mayan octopus in guajillo chili marinade
'Marquesita'

HOTEL XCARET, CTRA. CHETUMAL-
PUERTO JUÁREZ KM 282, PLAYA DEL
CARMEN, Q. ROO.
984 159 1635

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Huniik

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

MÉRIDA, YUCATÁN

CHEF **ROBERTO SOLÍS**



Este restaurante, el más reciente del celebrado chef Roberto Solís, apuesta por llevar los sabores de Yucatán a un menú degustación muy bien diseñado. En congruencia con el entorno, presenta una cocina fresca con ingredientes de proximidad y un trabajo cercano con productores de la zona. El menú de 12 tiempos reinterpreta las tradiciones mayas en una puesta en escena que rompe las barreras entre la cocina y el salón: todo está a la vista; el equipo de cocina trabaja de manera casi coreografiada. El menú propone un maridaje fresco y adecuado. Recomiendo reservar: no tiene muchas mesas y ya es un *hotspot* de la ciudad.

MB100 RECOMIENDA

Menú degustación con maridaje

CALLE 60 NO. 415-B, CENTRO,
MÉRIDA, YUCATÁN
999 912 6244

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

This latest venture from celebrated chef Roberto Solís brings the flavors of Yucatán to life through a thoughtfully curated tasting menu. The restaurant focuses on fresh, locally sourced ingredients, working closely with regional producers to craft a 12-course menu that reinterprets Mayan traditions. The open kitchen design blurs the lines between the kitchen and dining room, allowing guests to watch the kitchen team work in harmony. The suggested pairings enhance the fresh, vibrant flavors of the dishes. Reservations are recommended, as the intimate space has quickly become a hotspot in the city.

MB100 RECOMMENDS

Tasting menu with wine pairing

Ixi'im

COCINA YUCATECA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY YUCATECAN CUISINE

CHOCROLÁ, YUCATÁN

CHEF LUIS RONZÓN



Aunque su propuesta gastronómica tiene un claro acercamiento a los sabores e ingredientes de Yucatán —con técnicas modernas y ancestrales—, Ixi'im propone una oferta que tiene que ver con una visión contemporánea de la cocina mexicana. Con el sustento del chef Jorge Vallejo de Quintonil, el chef Luis Ronzón ejecuta a la perfección platillos suculentos con una estética muy depurada; incluso, ofrece tres opciones de menú degustación de siete tiempos. Ixi'im es una inmensa biblioteca de tequilas a la vista de los comensales para redondear la experiencia en un bellissimo entorno como lo es el hotel Chablé.

MB100 RECOMIENDA

- Salbut de cangrejo
- Arroz con venado al pib
- Helado de miel quemada con raspado de lima

Ixi'im brings a contemporary vision to Mexican cuisine, highlighting the flavors and ingredients of Yucatán through both modern and ancestral techniques. With guidance from chef Jorge Vallejo of Quintonil, chef Luis Ronzón delivers exquisite dishes that are as visually refined as they are delicious. The restaurant offers three different seven-course tasting menus, each showcasing their culinary artistry. Adding to the experience is an impressive tequila collection on display, providing the perfect accompaniment to the meal. Set in the stunning surroundings of the Chablé Hotel, Ixi'im is a feast for the senses.

MB100 RECOMMENDS

- Crab salbut
- Rice with 'pib' venison
- Burnt honey ice cream with lime sorbet

CHABLÉ RESORT & SPA, SAN ANTONIO
CHABLÉ, CHOCROLÁ, YUCATÁN
554 170 7666

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

K'u'uk

COCINA YUCATECA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY YUCATECAN CUISINE

MÉRIDA, YUCATÁN

CHEF PEDRO EVIA, EDUARDO RUKOS Y
ROBERTO CARVENTE



Ubicado en una hermosa casona de la colonia Itzminá, K'u'uk del chef Pedro Evia ha sido siempre una punta de lanza en la cocina evolutiva de Mérida. Con sabores y presentaciones únicos, ofrece la posibilidad de acceder a una experiencia de menú degustación de 12 tiempos, así como la opción a la carta, en la que los platillos se presentan en formato *family-style* para compartir. Su propuesta gastronómica hace una revisión a los sabores tradicionales de Yucatán, pero también a su pasado libanés. La acompaña una muy nutrida carta de vino, complementada por destilados mexicanos de agave y coctelería.

MB100 RECOMIENDA

- Tabbouleh y caimito
- Pulpo Tikinxic
- Cerdo pelón en potaje

AV. RÓMULO ROZO 488, ITZMINÁ,
MÉRIDA, YUCATÁN
999 944 3377

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Located in a stunning mansion in the Itzminá neighborhood, chef Pedro Evia's K'u'uk is a pioneer in Mérida's evolving culinary scene. Known for its innovative flavors and unique presentations, the restaurant offers a choice between a 12-course tasting menu and an à la carte option featuring family-style dishes perfect for sharing. The menu thoughtfully revisits traditional Yucatecan flavors while also nodding to the region's Lebanese heritage. The dining experience is enhanced by a well-curated and long wine list, alongside a selection of Mexican agave spirits and creative cocktails.

MB100 RECOMMENDS

- Tabbouleh and caimito
- Tikinxic octopus
- Hairless pork in stew

Le Chique

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY MEXICAN CUISINE

PUERTO MORELOS, Q. ROO

CHEF JONATAN GÓMEZ LUNA



Es un destino gastronómico ubicado en el hotel Azul Beach Resort de la Riviera Maya con una clara apuesta por la cocina moderna, herencia de la corriente technoemocional de la Cataluña de los años 90. El chef Jonatan Gómez Luna ofrece un menú de más de 20 pasos con platillos creados en la línea entre lo lúdico y lo científico. La idea es dejarse sorprender por las técnicas y presentaciones innovadoras que son alucinantes deconstrucciones de sabores conocidos con texturas y formas inéditas. Visitar Le Chique es siempre una experiencia.

MB100 RECOMIENDA

Menú degustación con maridaje

Le Chique, located in the Azul Beach Resort in the Riviera Maya, is a foodie destination inspired by the innovative techno-emotional culinary movement from Catalonia in the 1990s. Chef Jonatan Gómez Luna crafts a tasting menu of more than 20 courses that balances playful creativity with scientific precision. Diners can expect to be surprised by cutting-edge techniques and presentations that reimagine familiar flavors with new textures and forms. A visit to Le Chique is always an unforgettable experience.

MB100 RECOMMENDS

Tasting menu with wine pairing

AZUL BEACH RESORT, CTRA. CANCÚN
BAHÍA PETEMPICH KM 27.5. PUERTO
MORELOS, Q. ROO
998 872 8466

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Mar-bella

COCINA DE MAR
SEAFOOD CUISINE

CANCÚN, Q. ROO



Cocina de mar en un ambiente relajado para la gente que vacaciona en Cancún y está en busca de comida sabrosa de mar y pasar un buen rato. Está ubicado frente al mar, por lo que las vistas son insuperables. Su menú se divide en el *raw bar* —de donde salen maravillosos aguachiles, conchas, ceviches y tostadas— y en la parte del grill —donde se expresa la cocina caliente como los langostinos, los calamares fritos y el pulpo Marbella—. Muy recomendado para una experiencia desenfadada y succulenta.

MB100 RECOMIENDA

Tostada de ceviche
Costa negra con ajo habanero
Pulpo Marbella

CTRA. PUERTO JUÁREZ PUNTA SAM
MZ. 2. CANCÚN, Q. ROO
998 843 0202

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

This relaxed seafood spot is perfect for vacationers in Cancun who want to enjoy delicious seafood in a laid-back atmosphere. Located right by the sea, the views are unbeatable. The menu is divided into two sections: the raw bar, offering incredible aguachiles, ceviches, and tostadas, and the grill, where dishes like prawns, fried calamari, and octopus Marbella are cooked to perfection. It's a top choice for a casual yet flavorful dining experience.

MB100 RECOMMENDS

Ceviche tostada
Costa negra with habanero garlic
Octopus Marbella

Néctar

COCINA YUCATECA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY YUCATECAN CUISINE

MÉRIDA, YUCATÁN

CHEF ROBERTO SOLÍS Y ALEX BURGOS



El restaurante insignia del chef Roberto Solís fue uno de los primeros en mirar la cocina yucateca desde una óptica más moderna, aunque respetando el uso de elementos endémicos sin los cuales la cocina peninsular no se podría entender. Después de su paso por cocinas como la de Noma, entre otros restaurantes europeos, Solís izó la bandera de la nueva cocina yucateca, haciendo uso de técnicas contemporáneas para crear un menú que hoy ya tiene platillos clásicos como sus famosas cebollas negras. En una ciudad como Mérida, donde siempre se come de maravilla, Néctar es uno de mis favoritos.

MB100 RECOMIENDA

Cebollas negras
Tostada de sashimi de pescado blanco
Castacán con pipián verde

Chef Roberto Solís' flagship restaurant was one of the first to bring a modern twist to Yucatecan cuisine while staying true to the native ingredients that define it. After honing his skills in renowned European kitchens like Noma, Solís pioneered Yucatecan nouvelle cuisine, blending traditional flavors with contemporary techniques. His menu now features classics like the famous black onions. In a city like Mérida, where the food scene is always vibrant, Néctar remains one of my top picks.

MB100 RECOMMENDS

Black onions
White fish sashimi tostada
Castacán with green pipián sauce

AV. ANDRÉS GARCÍA LAVÍN 334,
MÉRIDA, YUCATÁN
999 244 1785

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

Oliva Enoteca

COCINA ITALIANA
ITALIAN CUISINE

MÉRIDA, YUCATÁN

CHEF STEFANO MARCELETTI



En una ciudad volcada a su gastronomía tradicional, Oliva Enoteca representa una opción refrescante de auténtica cocina italiana en un ambiente relajado pero sofisticado. Su menú es de fácil comprensión gracias a que está sencillamente dividido en antipasti, ensaladas, pastas y platos fuertes. Fieles a su concepto de enoteca, presentan una lista de más de 200 etiquetas de vino que acompaña perfectamente su carta de pastas hechas a mano y los platos más robustos. Un *must* para quien busca una alternativa internacional en la capital yucateca.

MB100 RECOMIENDA

Fritto Misto
Cavatelli con salchicha italiana
Scottadito de cordero

CALLE 47 NO. 466, CENTRO,
MÉRIDA, YUCATÁN
999 923 3081

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$

In a city that prides itself on its traditional food culture, Oliva Enoteca offers a refreshing change with authentic Italian cuisine in a relaxed yet sophisticated setting. The menu is straightforward, with sections for antipasti, salads, pastas, and main courses. 'Enoteca' means 'wine-cellar' in Spanish, and true to its roots, the restaurant boasts a wine list with over 200 labels, perfectly complementing the handmade pasta and hearty dishes. A must-visit for anyone seeking an international dining experience in the heart of Yucatán.

MB100 RECOMMENDS

Fritto Misto
Cavatelli with Italian sausage
Lamb Scottadito

Vuelve Carmela

COCINA TABASQUEÑA
TABASCO CUISINE

VILLAHERMOSA, TABASCO

CHEF GABRIELA RUIZ



Vuelve Carmela es el siguiente capítulo en la historia del restaurante Gourmet MX, sitio donde Gaby Ruiz (Carmela y Sal) inició su aventura como chef. Este restaurante conserva la visión lúdica y femenina que caracteriza la cocina de la chef e incluso mantiene algunos de los platillos que la dieron a conocer. Su propuesta habla de una cocina tabasqueña llena de sabor y una narrativa que parte de la imaginación de la chef; por eso, sus mezclas de formas, colores y texturas resultan en una agradable sorpresa a la vista y al paladar. Una visita imperdible al viajar a la capital tabasqueña.

MB100 RECOMIENDA

Tostadas de mentiras
Sope de chicharrón prensado y pulpo
Paquetitos de plátano macho

Vuelve Carmela marks the next chapter in the story of Gourmet MX, where Gaby Ruiz (of Carmela y Sal) began her culinary journey. Vuelve Carmela continues to showcase the playful and feminine touch that defines the chef's style, even preserving some of the signature dishes that brought her acclaim. Her approach to Tabasco cuisine is vibrant and imaginative, with creative combinations of shapes, colors, and textures that are as delightful to the eye as they are to the palate. A must-visit when traveling to the capital of Tabasco.

MB100 RECOMMENDS

Mentiras tostadas
Pressed chicharrón and octopus sope
Plantain 'little packages'

PROL. 27 DE FEBRERO 3303
LOCAL PA01. COL. TABASCO 2000,
VILLAHERMOSA, TABASCO
993 316 3939

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$



AROMARIA

INTERIOR FRAGRANCES

Los 35 Clásicos

The 35 Classic Restaurants

Presented by



Por su trayectoria y consistencia, hay restaurantes que se cuecen aparte. A continuación, un listado de 35 restaurantes clásicos de toda la república que, con más de 20 años de exitosa operación, lograron un lugar privilegiado en la mesa de los grandes.

Some restaurants stand the test of time, earning their place among the greats. Here's a list of 35 classic establishments from across the country that, with over 20 years of success, have secured their spot at the top of the Mexican culinary world.



SAN ÁNGEL INN

Bakea

Sierra Ventanas 700-5, Lomas de Chapultepec, CDMX
Cocina estacional contemporánea con influencia vascofrancesa del chef Vicente Etcheagaray.
Contemporary, seasonal cuisine with Basque-French influences by chef Vicente Etcheagaray.

Bar El Bosque

13 de septiembre 29, San Miguel Chapultepec, CDMX
Auténtica cantina mexicana fundada en 1937 con platillos y bebidas de larga tradición.
A classic Mexican cantina and restaurant, established in 1937, offering traditional dishes and drinks.

Caesar's

Av. Revolución 8190, Zona Centro, Tijuana, B.C.
Cantina clásica, cuna de la legendaria Ensalada Caesar's.
The birthplace of the legendary Caesar Salad, this classic cantina remains a Tijuana icon.

Café Des Artistes

Guadalupe Sánchez 740, Centro, Puerto Vallarta, Jalisco
Alta cocina contemporánea de Thierry Blouet en el corazón de Puerto Vallarta.
Contemporary haute cuisine by Thierry Blouet in the heart of Puerto Vallarta.

Cantina El Mirador

Av. Chapultepec 606, San Miguel Chapultepec, CDMX
Legendaria cantina mexicana con platillos icónicos en el corazón de Chapultepec.
A legendary Mexican cantina known for its iconic dishes, located in Chapultepec.

Casa Oaxaca

Constitución 104-A, Ruta Independencia, Centro, Oaxaca
Agradable feudo de cocina oaxaqueña con una magnífica terraza de la autoría del chef Alejandro Ruiz.

A charming Oaxacan restaurant with a magnificent terrace, helmed by chef Alejandro Ruiz.

Contramar

Durango 200, Roma Norte, CDMX
Un *hotspot* clásico de la colonia Roma con platillos del mar mexicano de la chef Gabriela Cámara.
A beloved Roma neighborhood hotspot offering Mexican seafood by chef Gabriela Cámara.

Danubio

República de Uruguay 3, Centro Histórico, CDMX
Icónico restaurante de origen vasco especializado en pescados y mariscos.
An iconic Basque-origin restaurant, specializing in fish and seafood in the heart of CDMX.

Deigo

J. Enrique Pestalozzi 1238, Del Valle Centro, CDMX
Renombrado restaurante de cocina tradicional japonesa y excelente coctelería.
Esteemed for its traditional Japanese cuisine and excellent cocktails

El Cardenal

Palma 23, Centro Histórico, CDMX
Excelente feudo gastronómico con recetas tradicionales de todo México.
An acclaimed restaurant showcasing traditional recipes from all over Mexico.

El Mural De Los Poblanos

Calle 16 de septiembre 506, Centro, Puebla
Excelente cocina pobлана con platillos icónicos de la región en una espectacular casona del Centro de Puebla.
Exceptional Puebla cuisine, featuring iconic regional dishes in a historic downtown mansion.

El Porvenir

Av. Hidalgo esquina con Oaxaca, Col. Trueba, Tampico, Tamaulipas
Legendario restaurante de mariscos con

más de 100 años de tradición y platillos icónicos de Tamaulipas.
A legendary seafood restaurant with over 100 years of tradition, offering iconic Tamaulipas dishes.

Gruta Ehden

Pino 69, Florida, CDMX
Consistente restaurante con una amplia diversidad de platillos libaneses y una excelente oferta de desayunos.
A consistent restaurant serving a wide variety of Lebanese dishes, known for its excellent breakfasts.

Hacienda Teya

Mérida - Peto, Hacienda Teya, Yucatán
Cocina tradicional yucateca con platillos emblemáticos de la zona en un entorno espectacular.
Traditional Yucatecan cuisine served in a stunning hacienda setting with emblematic regional dishes.

Hunan

Pedro Luis Ogazón 102, San Ángel, CDMX
Recetas clásicas de la alta cocina china en un ambiente moderno con excelente servicio. Un *must* para el arroz frito, el pato laqueado y el pollo agridulce.
Classic Chinese haute cuisine served in a modern setting with exceptional service. A great choice for fried rice, Beijing duck, and sweet and sour chicken.

Josecho

Dalia 1, Orquídeas, Santiago de Querétaro, Qro.
Alta cocina internacional de tradición queretana y una muy buena cava.
International haute cuisine from Queretaro and a standout wine cellar.

La Nacional

Av. San Jerónimo 1106, Miravalle, Monterrey, N. L.
Restaurante y cantina clásica de cocina regional norestense.
A classic cantina offering regional northeastern cuisine in Monterrey.



MANZANILLA

La Noria

41 Poniente y 23 Sur, Ex Hacienda La Noria, Puebla

Espacio clásico que celebra la riqueza cultural y culinaria de Puebla.

A restaurant celebrating Puebla's cultural and culinary richness in a historic hacienda setting.

La Pigua

Av. Miguel Alemán 179-A, Guadalupe, Campeche

Pescados y mariscos con sabrosa sazón campechana. *Un must* de la península.

Delicious seafood with authentic Campeche flavors —a must-visit on the Yucatán Peninsula.

La Taberna del León

Altamirano 46 (Plaza Loreto), Tizapán de San Ángel, CDMX

Un clásico contemporáneo con platillos de la chef Mónica Patiño en el sur de la ciudad.

A contemporary classic with dishes from chef Mónica Patiño in the south of CDMX.

Las Quince Letras

Mariano Abasolo 300, Centro, Oaxaca
Recetas oaxaqueñas de la cocinera tradicional Celia Florián.

Traditional Oaxacan cuisine prepared by renowned cook Celia Florián.

Loma Linda

Paseo de la Reforma 1105, Lomas de Chapultepec, CDMX

Cantina clásica inspirada en la tradición de la parrilla argentina.

A classic cantina offering Argentinean grill house traditions in CDMX.

Los Arcos

Calz. Xicoténcatl y Lago de Cuitzeo, Las Quintas, Sinaloa

Cocina sinaloense de mar con excelente producto del Pacífico.

Sinaloense seafood cuisine with excellent Pacific Ocean products.

Los Danzantes

Macedonio Alcalá 403-4, Ruta Independencia, Centro, Oaxaca

Mezcalería y restaurante de cocina tradicional con guiños oaxaqueños. A mezcalería and restaurant serving traditional Mexican cuisine with Oaxacan influences.

Manzanilla

Teniente Azueta 139, Zona Centro, Ensenada, B.C.

Del chef Benito Molina, pionero de la alta cocina en Ensenada.

Haute cuisine by chef Benito Molina, a pioneer of the Ensenada's culinary scene.

Nicos

Av. Cuitláhuac 3102, Clavería, CDMX

Cocina de mayoras liderada por el chef Gerardo Vázquez Lugo en una icónica fonda de Azcapotzalco.

An iconic fonda in Azcapotzalco offering traditional Mexican cuisine, led by chef Gerardo Vázquez Lugo.

Palominos

Galeana 72, Villa de Seris, Hermosillo, Sonora



HUNAN

Auténtica parrilla de cocina regional sonorense. An authentic Sonoran steakhouse known for its regional meats.

Pangea

Av. Roble 660, Local W-301, San Pedro Garza García, N. L.

Los pioneros del *fine dining* en Monterrey. Cocina contemporánea de los chefs Guillermo González Beristáin y Eduardo Morali.

Pioneers of fine dining in Monterrey, offering contemporary cuisine by chefs Guillermo González Beristáin and Eduardo Morali.

Pujol

Tennyson 133, Polanco, CDMX

Referente de la cocina mexicana contemporánea del chef Enrique Olvera. Su omakase de tacos es *un must*.

A landmark of contemporary Mexican cuisine from mastermind Enrique Olvera. Try not to miss the taco omakase experience.

San Ángel Inn

Diego Rivera 50, San Ángel Inn, CDMX
Legendario restaurante mexicano ubicado en una hacienda rodeada de jardines en el corazón de San Ángel.

A legendary Mexican restaurant located in a hacienda surrounded by lush gardens.

Suntory

Torres Adalid 14, Del Valle Norte, CDMX

Una institución en sushi, platillos de la cocina tradicional japonesa y teppanyaki.

An institution for sushi, traditional Japanese cuisine, and teppanyaki in CDMX.

The Palm

Campos Elíseos 218, Polanco, CDMX

Tradicional Steak & Lobster House ubicado en Hotel Presidente de Polanco.

A traditional steak and lobster house located in the Hotel Presidente in Polanco.

The Restaurant

Diez de Sollano y Dávalos 16, Centro, San Miguel de Allende, Gto.

Comfort food con guiños asiáticos y norteamericanos del chef Donnie Masterton en una agradable terraza. *Comfort food* with Asian and American influences, served on a charming terrace by chef Donnie Masterton.

Villa Rica

Mocambo 527, Playa de Oro, Boca del Río, Veracruz

Agradable restaurante con frescas recetas del mar y una marcada inspiración jarocho. A delightful restaurant offering fresh seafood dishes with distinct Veracruz flavors.

Villa Saverios

3151 Escuadrón 201, Zona Río, Aviación, Tijuana, B.C.

Restaurante mediterráneo con tradición italiana. A Mediterranean restaurant with a strong Italian tradition in Tijuana.

Presented by



Chefs emergentes del año

Emerging Chefs of the Year

Alex Chávez y Shary Romo

RESTAURANTE: PROPIO

Alex y Shary comparten el amor por la gastronomía, una escuela en los fogones del restaurante Quintonil y hoy, finalmente, un restaurante propio, donde expresan una cocina honesta, frontal y sabrosa. El futuro se ve muy promisorio para ellos.

Alex and Shary share more than a love for gastronomy —they share a culinary journey that began in Quintonil and has now culminated in a restaurant of their own. Together, they've created Propio, a space where their honest, straightforward, and flavorful cuisine takes center stage.

Su paso por Quintonil no fue circunstancial. Fue como si la vida los hubiera puesto ahí al mismo tiempo para prepararlos para lo que venía. "Ale Flores y Jorge Vallejo son definitivamente quienes más han influido en mi carrera": dice Shary, repostera. "Trabajando en su cocina aprendimos que mientras ames lo que estás haciendo, lo demás pasa a segundo plano". Alex complementa: "En Quintonil, aprendimos la disciplina, el rigor, la técnica y la visión de un restaurante con estándares altísimos".

Their time at Quintonil wasn't just a coincidence —it felt like life had brought them together at the right time to prepare them for what was ahead. "Ale Flores and Jorge Vallejo are the people who have most influenced my career," Shary says. "Working in their kitchen, we learned that if you love what you do, everything else falls into place." Alex agrees: "At Quintonil, we learned discipline, rigor, technique, and what it means to operate a restaurant at the highest standards."

El presente para ellos se llama Propio, un espacio que habla del México actual. "Hacemos comida que nos gusta cocinar y comer. No inventamos el hilo negro, pero tampoco buscamos hacer las cosas de manera convencional. Queremos divertirnos haciendo comida rica, real y honesta. No todo es tan serio como parece": sostiene Shary. "Tratamos siempre de poner la mejor técnica en los platos, pero que tengan alma Y nunca perder de vista que la hospitalidad es lo más importante". Ambos se ven en un futuro con nuevos proyectos juntos, un Propio consolidado y siempre en busca de ser, ante todo, mejores personas.

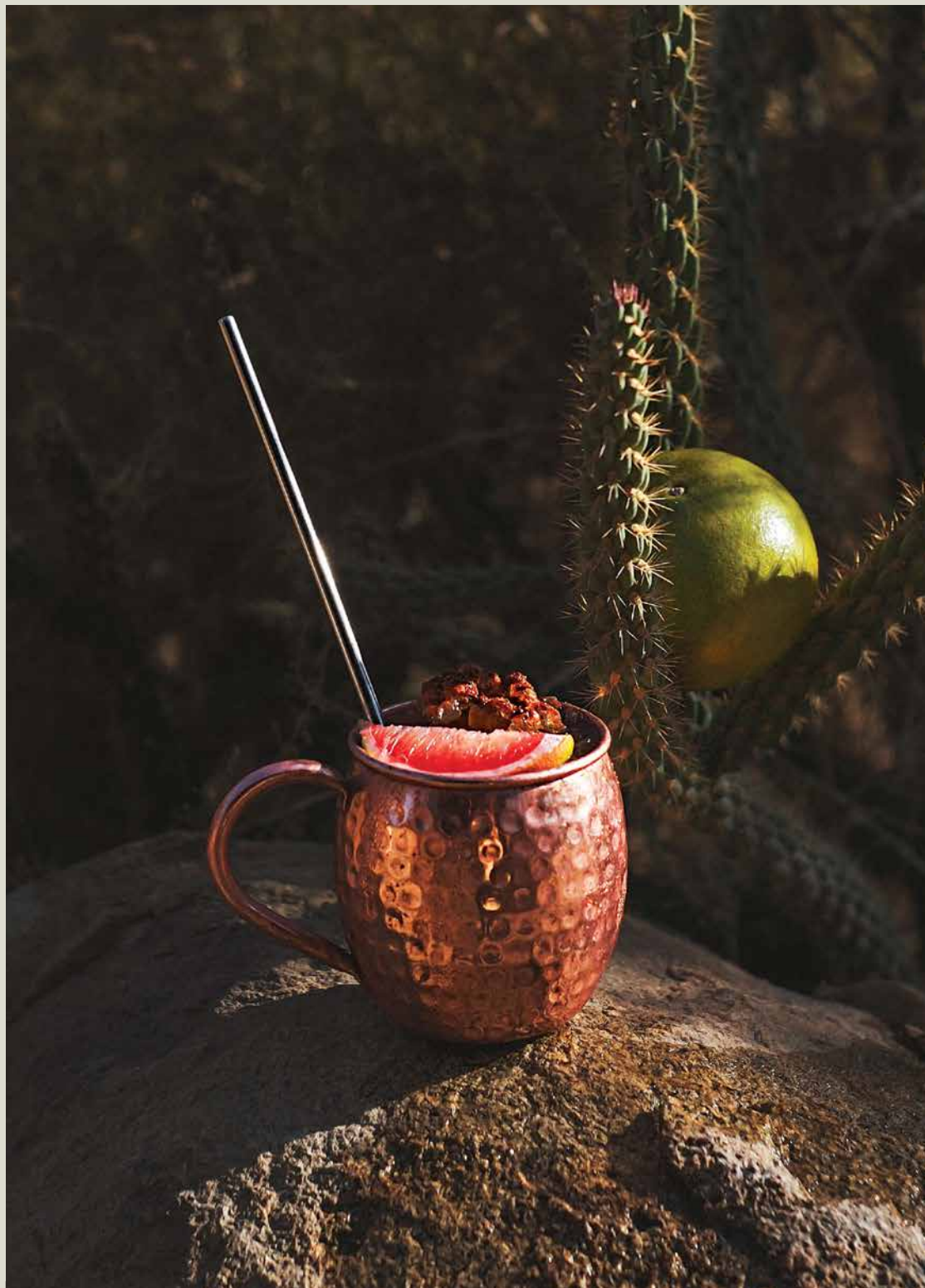
Today, their present is Propio, a restaurant that reflects modern Mexico. "We make food we enjoy cooking and eating. We're not reinventing the wheel, but we're also not doing things by the book. We want to have fun and create food that's real, tasty, and honest." Shary explains. "While we apply the best techniques, we make sure our dishes have a soul, always remembering that hospitality is key." Looking to the future, Alex and Shary envision new projects, growing alongside a thriving Propio, and always striving to become better chefs and, above all, better people.



FOTO: DIEGO BERRUECOS

@PROPIOMX

@ALEXCHAVEZM / @SHARYROMOC



Presented by



Mejor coctelería Best Cocktail Program

Fauna

Como nunca antes, la coctelería está en la mente del comensal. El gran *boom* que viven los *cocktail bars* de México y su gran aceptación de los locales y extranjeros ha devuelto el foco a la gastronomía líquida, cada vez más presente en las cartas de bebidas de los restaurantes. La coctelería se suma a la oferta de vinos, cervezas, destilados y también fermentos y bebidas sin alcohol que hoy protagonizan la oferta de bebidas a la carta y maridajes.

Actualmente, un gran restaurante no puede darse el lujo de prescindir de cocteles que acompañen bien el concepto del lugar ni la propuesta culinaria. De acuerdo con el Consejo MB, el restaurante Fauna, en el Valle de Guadalupe, está haciendo una labor sobresaliente en esta categoría.

More than ever, cocktails have become a key focus for diners. The booming cocktail scene in Mexico, embraced by locals and visitors alike, has shifted attention back to liquid gastronomy, now a staple in restaurant beverage programs. Alongside wines, beers, spirits, ferments, and non-alcoholic options, cocktails play a crucial role in drink pairings and the overall dining experience. Today, no great restaurant can afford to overlook a cocktail menu that complements its concept and culinary vision. According to the MB Board, Fauna in Valle de Guadalupe stands out for its exceptional work in this category.

BRUMA VINÍCOLA, VALLE DE
GUADALUPE, ENSENADA, B.C.
646 103 6403

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$



Presented by

**Topo
Chico**TM

Apertura del año Best New Restaurant

Suppli

Es cierto: cada vez son más los restaurantes que abren sus puertas buscando suerte. En México, pareciera haber espacio para una o dos aperturas a la semana. La escena se torna emocionante, vibrante, al tiempo que la competencia se vuelve cada vez más voraz. Así como vemos nuevos feudos cobrar vida, también se cierran historias que se recordarán como buenos intentos y nada más. Lo más interesante es ir descubriendo, entre toda la comunidad, las aperturas que valen la pena la visita. Lo que falta es tiempo, no curiosidad. Italianos, coreanos, de autor, *casual dining*, de mar, tributos al maíz, latas y conservas... la baraja es amplia y se deja querer. Estas son las aperturas más emocionantes del año.

It's true —more and more restaurants are opening their doors every week, hoping to make their mark. In Mexico, the dining scene has never been more exciting or vibrant, as competition continues to grow. For every new spot that thrives, others come and go, remembered as good efforts but little more. The thrill lies in discovering, among the sea of new places, which ones are truly worth a visit. What we lack is time, not curiosity. From Italian and Korean to seafood, casual dining, and creative homages to corn and preserved foods, the variety is vast and easy to love. Here are the most exciting openings of the year.

RESTAURANTES NOMINADOS

Propio (CDMX)	Carmelita Molino y
Ultramarinos Demar (CDMX)	Cocina (Tijuana)
Jowong (CDMX)	Navaja (Guadalajara)
Voraz (CDMX)	Tulia (Mérida)
Maizajo (CDMX)	La Morocha (Ensenada)

BUCARELI 69B,
JUÁREZ, CDMX
561050 4627

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$



Presented by



Mejor servicio del año Best Service of the Year

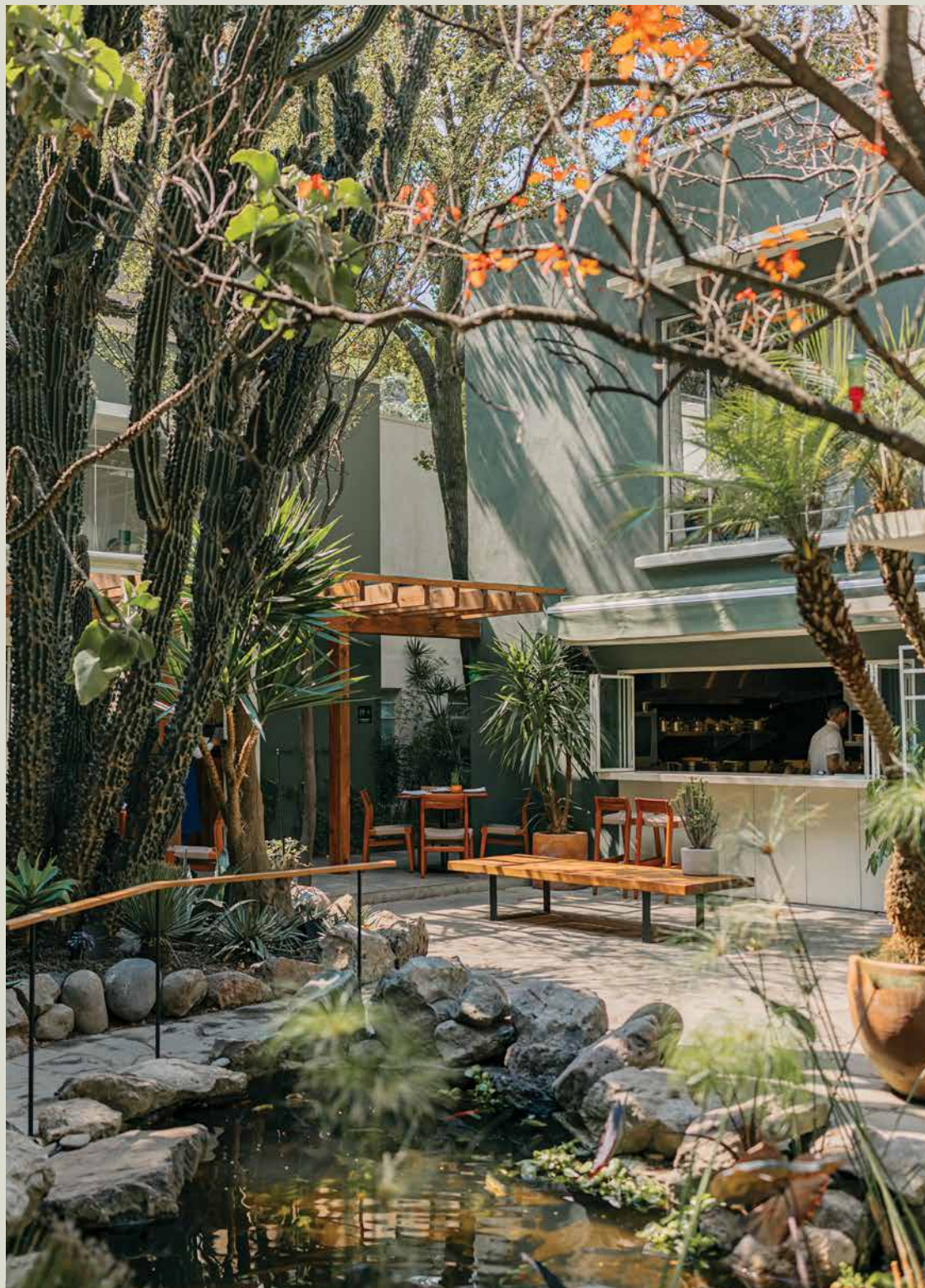
Hunan

El servicio de un restaurante es la vía por la que mejor se transmite la filosofía de un lugar. Habla del interés del restaurante por dar lo mejor de sí ante la cara del comensal y funge como el eslabón final de una cadena que se construye a partir de una vocación genuina de hospitalidad: el átomo de la restauración. Para dar un buen servicio, no solo se necesita esa vocación, sino saber leer al comensal, entender de tiempos, de formas, de dinámicas y protocolos. Aunque México se ha caracterizado siempre por su tremenda hospitalidad, no son muchos los restaurantes que logran mantener un estándar de excelencia cuando se habla de servicio. Por eso vale la pena reconocer a los que, sin saber de nombres y apellidos, ofrecen un servicio excepcional a cada uno de los comensales que ocupan los asientos de un restaurante. Indiscutiblemente, Hunan ha sido un referente histórico en cuestión de excelencia en el servicio.

Service is the clearest expression of a restaurant's philosophy. It reflects the restaurant's commitment to delivering its best to each diner and acts as the final link in a chain built on a genuine passion for hospitality—the very core of the dining experience. Providing exceptional service requires not only a true calling for hospitality but also the ability to read the diner, understand timing and dynamics, and the subtleties of protocol. While Mexico is renowned for its warmth and hospitality, few restaurants manage to consistently deliver excellence in service. That's why it's important to recognize those who, often anonymously, offer outstanding care to every guest. Hunan has long been a standard-bearer for service excellence, and its legacy speaks for itself.

PASEO DE LA REFORMA 2210, LOMAS
DE VIRREYES, CDMX
555596 5011

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$



Presented by

Samsonite

Mejor arquitectura y diseño Best Architecture and Design

Botánico

El concepto gastronómico está acompañado de diversos factores que lo complementan para lograr una propuesta integral en la búsqueda de la experiencia del comensal. Un restaurante, desde su planeación, debe pensar en esos elementos que acompañan la idea que los chefs y propietarios tienen cuando imaginan esta experiencia. Comer y beber bien son dos actos que se deben sentir naturales. El momento debe fluir: la idea es gozar lo que está en el plato y la copa y, desde luego, la compañía. Para ello es imprescindible que el uso y aprovechamiento del espacio, la propuesta de diseño y la correcta ambientación estén al servicio de la experiencia y el concepto culinario. Botánico es un ejemplo de esos restaurantes que saben complementar los aromas y sabores, gracias al foco en el ambiente y los espacios en los que se sumerge el comensal y que le permiten dejarse llevar por el concepto total.

A restaurant's gastronomic concept is brought to life through a blend of factors that elevate the dining experience into a cohesive narrative. From the early stages of planning, the space, design, and ambiance must align with the vision chefs and owners have for their guests. Eating and drinking well should feel effortless, where the moment flows naturally, allowing diners to savor what's on the plate, in the glass, and the company they're with. For this to happen, thoughtful design and ambiance are key, supporting the overall experience and culinary concept. Botánico exemplifies how the perfect fusion of space, design, and atmosphere enhances aromas and flavors, creating an immersive experience where every detail serves the whole.

ALFONSO REYES 217,
CONDESA, CDMX
555271 2152

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$



Presented by



Restaurante del año Restaurant of the Year

Máximo Bistrot

Hay algo en nuestros restaurantes favoritos que no podemos explicar, pero nos vuelve locos, nos encanta. ¿Será una cuestión exclusiva de la sazón? ¿Será la consistencia que nos da la seguridad de que los platillos que elegimos son siempre una garantía? ¿Será el cálido servicio que nos hace sentir especiales? ¿Será la mano del chef? Para que todo eso suceda, el trabajo de un restaurante no descansa, no da tregua jamás. La atención al detalle provoca que un restaurante salte de lo ordinario a lo extraordinario; es una labor invisible, pero indispensable para la experiencia del comensal. Estos son solo algunos de los argumentos —además de propuesta, concepto, platillos memorables, carta de bebidas y un largo etcétera— que ponen a un restaurante por encima del resto. Hay algo en Máximo Bistrot que nos hace sentir eso y más. Para la Comunidad MB, Máximo Bistrot es el restaurante del año.

There's something about our favorite restaurants that goes beyond words —it drives us crazy, and we love it. Is it just the flavors? Is it the consistency that reassures us the dishes we choose are always on point? Perhaps it's the warm service that makes us feel special. Or maybe it's the chef's skill. For all of this to come together, a restaurant's work is never done. Attention to detail is what elevates a place from the ordinary to the extraordinary. It's invisible work, but essential to the dining experience. From concept and memorable dishes to an impeccable drink menu, Máximo Bistrot does it all. That's why, for the MB Community, Máximo Bistrot is the Restaurant of the Year.

ÁLVARO OBREGÓN
65 BIS, ROMA NORTE, CDMX
555 264 4291

PROMEDIO POR PERSONA
AVERAGE PER PERSON
\$\$\$

Consejo MB100

Board

Ana Alanis Ortega	Emilio Dager	Diego Kuri	Juan José Ortiz Pesqueira
Alejandro Alarcón	Isabella Davo	Majo Kuri	Andrea Palacios Macedo Pérez
Daniela Alarcón	Benito de la Cruz Musalem	Marcos Kuri	María Pallares
Jorge Alegría	Mariana de Ovando	Ricardo Kuri	Paulina Peña
José Ángel Alonso	Elena del Barrio Coca	Pablo Ladrón de Guevara	Carlota Peón
Álvaro J. Altamirano	Michelle Díaz	Nicolas Lafón	Wendy Pérez
Gerardo Alvarado	Ricardo Díaz Lombardo	María Landolfo	Severino Pérez Alonso
José Álvarez Icaza de Coss	Norma Dorbeker Azcona	Arturo Lemmen	Jose Domingo Pérez Arizti
Eugenio Ambrosi	Carlos Dragóné	Lenin Lenin Silva Gutiérrez	Paola Pérez de Mendoza
Andrés Amor	Valeria Dumas	Luis Pablo Leyva Guerrero	Antonio Andere Pérez Moreno
Jaime Anchústegui Figueroa	Yamile Elías	Ana Elisa Lim	Ana Paola Pérez-Arizti Llerena
Efraín Arditti	Pablo Erreguerena	Rodrigo López Buenrostro	Arturo Ramírez Díaz
Adrián Argüelles	Xavier Freguerena	Hugo López Coll	Juan Carlos Ramos Guerola
Brenda Arias Barbosa	Carmen Escalante Conde	Sergio López Jaimes Figueroa	Salomon Rayek Fallena
Gabriel Ayub	Natalia Escudero Ambrosi	Begoña Maciel Cámara	Alejandra Reyes
Vanessa Badenoch	Ernesto Esquivel	Paulina Madrazo	Pedro Reyes
Pablo Bang	Jorge Fernández	Bárbara Manzur Díaz	Eric Ríos Sánchez
Ana Baquerizo	Malena Ferretis Tomasini	Abelardo Marcondes	Leticia Riquelme
Alejandro Barragán Varela	Cassandra Flores	Alejandro Marín Morán	Paulina Rodríguez Sánchez
Andrea Bauer	María Forcada	Rodrigo Márquez	Isaac Roizen
Alexis Beard	Alexa Fregoso Sotres	Juan Carlos Martínez Aguilar	Ricardo Rojano Sotomayor
Deby Beard	Luisa Gac	Diego Martínez Berlanga	Ana Paula Romero
Melanie Beard	René Galicia	Alejandro Martínez Grey	José Elías Sahab Jaik
Andrés Begun	Paloma García Castillejos	Paula Martínez Montes	Andrés Said
Ilana Bernstein	Francisco Manuel García de Alba	Pablo Mateos Fernández	Victor Said Ramos
Daniela Betancourt	Gómez	Michelle Mathelin	Jesús Salgado Naime
Camila Beteta	Alberto García de Alba González	Michelle Mayer	Ricardo Sánchez Osornio
Natalia Beteta	de Salceda	Karla Meljem Mondragón	Fernanda Sánchez Segovia
Paola Beteta	Luis Ángel García Jiménez	Elsie Méndez	Eric Santamaría
Rosa Alonso Blanco	Luis Eduardo García Lara	Isabel Cristina Mendoza García	Humberto Sarkis
José Blas	Omar Gabriel García Vázquez	Michelle Meyer	Karla Senties Silva
Pedro Borda Barrero	Fernanda Garza	Eliás Micha	Regina Solano
Juan Arturo Borja Izquierdo	María Fernanda Garza Medina	Rafael Micha	Isabel Solares Romero
César Armando Borrego	Gustavo Gastelum	Sara Miranda	Jorge Solera Dardayrol
Beatriz Paulina Cabrera Rueda	Pablo Gaxiola	Joaquín Modesto Díaz	Ana Torre
Mónica Cabrera Rueda	Rodolfo Gaxiola	Alejandro Moheno	Oso Trava
Isabela Calva González	Carlos Gil	Viveca Mollinedo	Andrea Urrutia
Mariana Camacho	Gaby Giner	Daniela Montemayor Ruvalcaba	Fernanda Urrutia
Marleny Carbonell Benítez	Natalia Giner	Alejandra Moreno	Abimael Valdepeña Aguirre
Gabriel Cárdenas Cornish	María Gómez Aguado Córdova	Juliana Moreschi	Nicolás Vale
Rodrigo Carreón Carrillo	Ana González	Daniela Narváez Flores	Sofía Velasco Anguiano
Fanny Carrillo	María González	Pablo Noriega	Fidel Velázquez
Mauricio Castillo Torres	Isabel Guasch	Bernardo Noriega Trillas	Paulina Vélez de Alba
Eduardo Celis Boyer	Jorge Guasch Porrúa	Paola Norman	Sharon Verbitzky
Letty Chomer	Emilio Guerrero	Mariano Núñez	Rodrigo Verduzco Reynoso
Richard Clair	Alicia Gutiérrez Luna	Eduardo Núñez Uribarri	Guillermo Villareal
Raquel Cohen	Gustavo Guzmán	Lorenza O'Farrill	Maximiliano Villegas
Miguel Conde Moreno	Omar Haddad	Alonso Obregón	Pedro Villegas Gutiérrez
Gustavo Contreras	Alessandra Hanhausen	Lourdes Ocampo	Natalia Vizl Familiar
Jacinto Contreras Ávalos	Ana Hanhausen	Sofía Ocampo	Patricio von Bertrab
Erika Córdova Aguilar	Hugo Hernández Basulto	Óscar Ocampo Albarrán	Felipe von Zuben Baccetti
Rosa Irene Correa Wade	Diego Hernández Díaz	Javier Ocejo	Eduardo A Zaramona Aldasoro
Eduardo Cristóbal	Luis A Hernández Licona	Francisco Alonso Olivares	Fernando Zárate
Amira Dager	Jenny Krawetz	Alexa Orihuela	



MB100 es la guía definitiva de los 100 mejores restaurantes de México, dividida regionalmente y curada por más de 125 comensales, *foodies*, periodistas gastronómicos y amantes del buen comer y beber. MB100 es una coproducción de Marco Beteta y Paladar, la agencia de marketing gastronómico líder en México.

MB100 is the ultimate guide to the 100 best restaurants in Mexico, curated by more than 125 food enthusiasts, food journalists, and connoisseurs of fine dining and drink, and divided regionally for ease of exploration. A collaboration between Marco Beteta and Paladar, Mexico's leading food marketing agency.

 BANORTE

MB100