

Puerto Vallarta es resultado del contraste, un lugar con identidad de pueblo colonial pero habitado por gente cosmopolita: sobre su malecón cohabitan los puestos callejeros de cebiches con restaurantes de autor. En cambio, en la Riviera Nayarit se conjugan el estilo vanguardista de sus resorts con el pasado de los pueblos de pescadores que la salpican.

Ambos destinos tienen dos atributos en común: la enorme Bahía de Banderas que las une y una sobresaliente oferta culinaria que se despliega como una red de diamantes sobre dicha orilla. Y no es casualidad: en esta región, degustar los productos más frescos del Pacífico (atún, mahi-mahi, huachinango, robalo...) es un privilegio posible. Las frutas tropicales abundan, y de los pueblos en las montañas llegan quesos y crema de rancho.

BAHÍA DE BANDERAS

EMOCIONES AL PALADAR

EN LA LÍNEA COSTERA QUE COMPARTEN JALISCO Y NAYARIT HA SURGIDO UNA SOBRESALIENTE OFERTA GASTRONÓMICA, ARROPADA POR EL DESARROLLO DE SUS PUERTOS COMO DESTINOS DE LUJO PERO FINCADA EN LOS PRODUCTOS LOCALES Y EN LA TRADICIÓN.

TEXTO Y FOTOS: VIVIAN BIBLIOWICZ

Atún sellado con cuscús en Mar Plata.



C A F É D E S A R T I S T E S

Es un referente de la escena de Puerto Vallarta, no sólo por su elegante propuesta culinaria sino también porque su chef, Thierry Blouet, es un apasionado de la cocina, uno de los fundadores del Festival Gourmet Internacional y un reconocido embajador de la gastronomía francesa en la localidad.

Thierry inició su carrera en el Hotel Camino Real de Ixtapa; en 1994 adquirió el Café des Artistes, y desde 2005 dirige el restaurante Thierry Blouet Cocina de Autor. No hay que perderse su cebiche de camarón con alcachofa, la esfera de jaiba confitada y lenteja, el salmón con tapioca y soya ni el calamar con chorizo y *mousse* de aguacate. Además, a Thierry le encanta servir un platillo de su infancia: *omelette* con espinaca y *dophinoise*. Si tienes oportunidad, cena en la terraza del Café des Artistes: está abrigada por un frondoso árbol.



CAFÉ DES ARTISTES

Guadalupe
Sánchez 740, Centro.
Puerto Vallarta,
Jalisco.
T. (+322) 222 3228.
cafedesartistes.com



Ensalada de nopales y pico de gallo en Imanta.



Imanta: el arte de filetear un pescado a la perfección.



Mesa de petit fours en Café des Artistes.

I M A N T A

Situado al norte de Punta de Mita, Nayarit, este *resort* cuenta con doce bellas habitaciones instaladas en un terreno selvático de 250 hectáreas. Al recorrerlas, te convences de que en lo sutil reside la verdadera elegancia.

El refinamiento del hotel es consecuente con la propuesta culinaria de sus dos restaurantes, Tukipa y Catch of the Day. Sentada en una mesa improvisada dentro su cocina, puedo compartir con el chef Olivier Deboise la degustación y ver de cerca el proceso de preparación de sus platillos. Empiezo con callo de hacha apenas sellado y caramelizado, con brotes de epazote y musgo con limón. Me atrapa. Una ensalada de nopales con brotes de chícharo, puntos de queso de cabra y pico de gallo llega como segundo tiempo: agregarle harina de maíz le da un contraste crocante. Al chef le gusta combinar frutas frescas y pescado en su tercer tiempo, al cual le sigue un *risotto* con huitlacoche. De una granja de Jalisco llega el pollo *rock cornish* que sirve en seguida, acompañado por una carne coronada con sal Maldon.

En la palapa de su restaurante más informal, Catch of the Day, sirve un filete de dorado, sarandeadado a la perfección, que disfrutas con un agua de coco o una margarita frente a la playa. “Lo mágico de Nayarit es que un pez, un coco y una milpa conviven en un radio de menos de 30 kilómetros. ¿Qué más se puede pedir?”, afirma Olivier. Yo ordenaría, además, su *risotto* de aguacate con pulpo y emulsión de azafrán, como entrada. Luego el dorado a la parrilla con puré de camote, salsa de tomate verde y piconillo.

IMANTA

Bahía de Banderas
s/n, Nayarit.
T. (+329) 298 4200.
imantaresorts.com

C O C O T R O P I C A L

Se trata de un *bistro-club* dedicado a los amantes de la comida mediterránea. Su chef propietario, Heinz Reize, considera que la felicidad se consigue en un plato: nada como su coctel de camarones del Pacífico sobre melón y perlas de aguacate para comprobarlo.

A pesar de que Reize es suizo, su experiencia en cocina mediterránea se nota cuando pruebas el mejor *strudel* florentina que comerás en mucho tiempo. También sorprenden los champiñones provenzales salteados en aceite de oliva con finas hierbas y migas de pan, y sus mariscos *chowder au pernod*.

Como buen europeo, Heinz incluye en su menú conejo, *wienerschnitzel* (filete de cerdo estilo vienés) y ossobuco romano. Es uno de los fundadores del Festival Gourmet Internacional y ha participado en él cada año.

COCO TROPICAL

Calle Basilio Badillo
101, Alta Vista.
Puerto Vallarta,
Jalisco.
T. (+322) 222 5485.
cocotropical.com

M A R P L A T A

Amandine Darmstaedter adora servir cocina honesta, bien ejecutada y elaborada con ingredientes de temporada que los productores de la zona cultiven. Claro está que hay clásicos que se mantienen en la carta durante todo el año porque se han convertido en un sello del lugar, como las croquetas de camarón o la ensalada de betabel con corazón de lechuga, queso roquefort, semilla de calabaza tostada y aderezo de anchoa. “Si el comensal no los encuentra pone el grito en el aire”, asegura Amandine.

Mar Plata nació en el poblado de San Francisco a finales de 2002 y su fundadora define así su concepto: “Queríamos que fuera como un barco gigante que viaja por el mundo juntando historias. La idea era que desde el primer día tuviera edad”. Así, Mar Plata se concibió como un espacio glamoroso y pronto se convirtió en un must.

El menú va acorde con este “barco que viaja” porque fusiona experiencias y recetas. Amandine cocina los platillos de su abuela belga pero también domina la parrilla argentina; su pescado lo provee a diario la Cooperativa de Pescadores de La Cruz de Huanacaxtle y, aunque utiliza productos locales, le gusta prepararlos a la europea, como sucede con la cazuela de mejillones al vino blanco.



Un clásico de Mar Plata: pulpo a la parrilla.



Decorado de Mar Plata, a cargo de Carlos Cole.



Escolar y tuétano en salsa de lengua en La Leche.

MAR PLATA

Palmas 130, Costa Azul.
San Francisco, Nayarit.
T. (+311) 258 4424.
[facebook.com/
marplata.sanpancho](https://facebook.com/marplata.sanpancho)

LA LECHE

A pesar de pertenecer a una familia de cocineros especializados en gastronomía francesa, Alfonso Cadena es conocido como “el chef irreverente”. Estudió diseño gráfico y luego se dedicó a la música, de ahí que en La Leche no es extraño verlo subir a la tarima a cantar. Sus viajes por Europa le permitieron desarrollar un estilo propio: una cocina visceral, sin reglas; lo que le importa es la invención debido a sus bases multidisciplinarias.

La decoración monocromática de La Leche se asemeja a un gran lienzo en blanco que el chef aprovecha para lucir sus platillos; los estantes con botes de leche que cubren sus muros crean un entorno que él llama “una experiencia culinaria emocional”. Cadena cambia el menú todos los días, y de él propongo el bisque de langosta, el mahi-mahi en reducción de cítricos y las croquetas de jaiba con arroz paellero. También el escolar en salsa de lengua de ternera y hueso con tuétano. Cierra con un helado de tomillo, conserva de naranja y pepita de calabaza. 🍷

LA LECHE

Blvd. Francisco Medina
Ascencio km 2.5,
Puerto Vallarta, Jalisco.
T. (+329) 293 0900.
lalecherestaurant.com



Salón principal del restaurante La Leche.