

MÉXICO FOOD and TRAVEL

Semanal

GUÍA PRÁCTICA

MÁS SITIOS PARA EL APRES SKI

CHAIR 9 Si aún tienes mucha energía después de esquiar toda la mañana, este espacio te encantará, ya que diariamente el Dj Mayfly está encargado de poner el ambiente desde las 15 horas. Esto, aunado a su carta de bebidas y servicio, le han hecho merecedor de reconocimientos nacionales. En este sitio son imperdibles sus platillos con camarón, cangrejo, langosta y ostiones frescos. Se encuentra dentro el hotel The Little Nell y abre de 15 a 20 horas.

CLOUD 9 De estilo europeo, es uno de los sitios legendarios para vivir el tradicional *après ski* por su cálido ambiente, colmado de personas que buscan lo mismo: relajarse y divertirse en las montañas. Además, su restaurante acaba de cumplir un año de haber sido remodelado; por lo tanto, encontrarás todo reluciente. Te sugerimos comer su fondue de queso raclette para sentirte en los Alpes suizos, y su exquisito pato ahumado. Si deseas ir, te sugerimos que vayas con reservación. 001 970 923 8715

THE ALE HOUSE Después de una mañana recorriendo las pendientes de Aspen Highlands, es una elección acertada para descansar y saciar el gran apetito que esta actividad produce. Toma en cuenta que abre todo el día, por lo que las opciones del menú cambian

de acuerdo con el horario que lo visites. Pero sin duda, espera vasta carta de bebidas, entre las cuales existen 16 diferentes etiquetas de cervezas y 75 más de whiskies y vinos para brindar. Desde su amplio patio puedes apreciar a los deportistas que descienden por las montañas. Abre diariamente desde las 8:00 hasta las 21:00 horas. 001 970 920 3747

CÓMO LLEGAR

American Airlines (aa.com) vuela de la Ciudad de México hacia Aspen, vía Dallas.

RECURSOS

Para mejores precios, se recomienda reservar los boletos, renta de equipo y clases de esquí o snowboard en aspensnowmass.com

DÓNDE QUEDARSE

THE LIMELIGHT Localizado en el centro, es frecuentado por los locales a la hora del desayuno y las degustaciones de cerveza. limelighthotels.com

THE LITTLE NELL Este hotel es un clásico porque es el único *ski-in/ski-out* de Aspen. thelittlenell.com

HOTEL JEROME Fundado en 1889, todavía conserva el esplendor de los días del Viejo Oeste, con un look sofisticado y contemporáneo. hoteljerome.aubergeresorts.com



A punto de esquiar en Aspen Snowmass

AVENTURA EN ASPEN SNOWMASS



Fotos: Cortesía de Aspen Snowmass

La calidad de la nieve del resort de esquí Aspen Snowmass hace que esquíes como si estuvieras en las nubes

ADRENALINA NÍVEA

Para rematar la temporada invernal, Aspen Snowmass es más que diversión y velocidad en las montañas. En este resort de esquí en Colorado la vida continúa en los mejores sitios para vivir el tradicional *après ski*

DULCE FABIOLA VEGA

@Dulztrri

El esplendor de lo que hoy conocemos como Aspen Snowmass se remonta a 1879, cuando un grupo de mineros observaron la riqueza platera que existía en sus brillantes montañas. Varias décadas después, Aspen Skii Corporation comenzó gracias al esquiador Friedl Pfeifer, miembro de la décima División de Montaña. Él fundó la compañía en los años 30 y sin duda fue un visionario, ya que este destino se ha consolidado como uno de los grandes favoritos de los amantes del esquí entre muchas razones, por su nieve, llamada *powder snow*, cuyo porcentaje de agua está entre el 5 y el 7%. Este atributo ha favorecido que los esquiadores expertos la denominen como la mejor del mundo.

Pero, ¿qué más hace que Aspen Snowmass sea tan especial? Primero, sus cuatro cumbres cuentan con diferentes niveles de dificultad, todas cubiertas de un manto blanco y fino. Buttermilk es la más sencilla de ellas, mientras que Aspen Mountain tiene pistas para expertos, al igual que Aspen Highlands, que es la preferida de los locales. Por su parte, Snowmass ofrece terrenos para todos los niveles, pues es la segunda zona de esquí más grande de todo Colorado, en Estados Unidos.

Además, su filosofía está basada en cuatro valores incluyentes: el amor, la unidad, el respeto y el compromiso, aplicados a su postura en cuanto a la situación política actual del país. En Aspen Snowmass todas las personas son bienvenidas, independientemente de su religión, el género, la preferencia sexual, su nacionalidad y color de



Después de esquiar, disfruta de una cerveza artesanal en The Ale House



En Cloud 9 podrás encontrar fondue y diversos bocadillos

piel. En palabras de su presidente y director ejecutivo, Mike Kaplan: "Rendirse ante el miedo que causa lo diferente es fácil; pero por favor, no lo permitas".

Una vez con el conocimiento de su ideología, es sencillo entender que cualquier viajero está seguro en Aspen Snowmass, por eso la diversión va más allá de las montañas y las pistas, y se extiende hasta sus establecimientos pensados para el *après ski*. Uno de esos sitios es Element 47, dentro el hotel The Little Nell, donde sienten gran orgullo de su pasado. Su

nombre hace honor a la historia minera del pueblo. Ahí el chef Matt Zubrod hace menús excepcionales para todo el día, desde el desayuno hasta la cena, mismos que pueden ser maridados con las sugerencias de su Master Sommelier Carlton McCoy.

Sus opciones culinarias varían de acuerdo con la estación y con los productos locales que estén disponibles en el mercado. Si los encuentras en el menú, prueba los ravioles de betabel: llevan nueces, queso gorgonzola y pera; son delicados y deliciosos. También te recomendamos el

Emma Farms Wagyu, corte de carne con espinacas, cebollas y salsa de pimienta: repondrá toda la proteína que tus músculos necesitan.

Otro imperdible es Ajax Tavern, de estilo casual, a un lado de Aspen Mountain, en la base de la góndola Silver Queen. Para muchos es el sitio idóneo del *après ski*, pues su ambiente es glamoroso, pero sencillo y acogedor a la vez. Imagina una terraza bañada de Sol con vistas hacia las pistas y platillos reconfortantes. Disfruta dos platillos: el cordero a la boloñesa y la reconocida *double cheeseburger* con papas trufadas. ¡Su fama la tiene bien merecida! La carta de bebidas contiene desde champaña hasta cerveza y destilados, para brindar con lo que se te antoje.

Además del 25 al 28 de enero se realizarán los X Games, un evento con los mejores actos deportivos y música sobre la nieve. La sede es la montaña Buttermilk y algunos de los DJs presentes son Martin Garrix y LCD Soundsystem. ¡Que la diversión continúe!



En un entorno deslumbrante, cubierto de *powder snow*, las pistas zigzaguean entre los árboles. Terminando la jornada de esquí, solo hay que dejarse consentir por este destino exclusivo por naturaleza

MATTEO SALAS EN SAN MIGUEL DE ALLENDE



El restaurante Áperi se encuentra alojado en Dos Casas, un hotel de diseño moderno de San Miguel de Allende

INSPIRACIÓN EN LA MESA

La propuesta gastronómica del chef Matteo Salas sigue en evolución, y se deja influenciar por los ingredientes que ofrecen San Miguel de Allende y sus alrededores. Tanto en Áperi como en Jacinto 1930, la experiencia culinaria es una aventura

FERNANDA CARRASCO
@foodandtravelmx

Además de la cocina, una de las pasiones del chef Matteo Salas es viajar por México para conocer sus tradiciones, productos y sabores. Nació en Italia y estudió en Francia, pero ha vivido casi toda su vida en el país. "Conozco México y me apasiona, pues parece que dentro de él hay muchos países por la gran diversidad que ofrece", asegura.

Matteo se deja sorprender por la gran variedad de ingredientes que brinda esta tierra. Por el momento, está disfrutando la asombrosa despensa local. "En San Miguel de Allende tengo un producto de lujo", afirma el chef Salas, quien con esto en mente abrió su primer restaurante, Áperi, dentro del hotel Dos Casas.

El proyecto inició como un pequeño restaurante de provincia, y a tan solo tres años de su apertura se ha consagrado en el imaginario de las personas que les gusta comer bien. Se distingue por ser una propuesta culinaria libre, donde las únicas reglas son la experimentación y el respeto a los insumos.

Su éxito radica en usar productos frescos que vengan directamente del productor y así crear combinaciones inesperadas con

los sabores de cada ingrediente. Los galardones recibidos confirman el buen camino tomado, entre ellos el de Chef Revelación en los Food and Travel Reader Awards 2016. "Áperi es una propuesta viva, no es una tendencia", declara.

Esta búsqueda en pos de los sabores más auténticos ha desembocado en un segundo proyecto en San Miguel de Allende: Jacinto 1930, cuyo concepto es mexicano por su origen y transparente por la utilización de técnicas sin mayores vericuetos. Su carta es un verdadero tributo al maíz, pues está diseñada de principio a fin con base en este cereal básico para la alimentación nacional.

Es indispensable probar los esquites de elote tatemado, bañados con jugo de limón, mayonesa de chiles endémicos de Oaxaca, queso Cotija, queso fresco de rancho, brotes de cilantro y polvo de chile de árbol, servidos en un plato hondo que el mismo Matteo diseñó. Éste es hueco para rellenarse con agua caliente, con lo que se consigue que los esquites no pierdan calor al servirse. Esto, sin duda, demuestra la búsqueda constante del chef Salas por cuidar cada detalle de sus platillos.

Para presenciar todo el movimiento y ajeteo que se



Guayabas con cremoso de jocoque y bizcocho de almendra



Chef Matteo Salas en Áperi

vive en los fogones de Áperi, diseñó La Mesa del Chef: una cena hasta para 12 comensales llevada a cabo en el patio que se encuentra al lado de la cocina.

El chef Salas personalmente prepara, sirve y explica un menú sorpresa de 10 tiempos con maridaje. "Es una experiencia que intenta provocar al comensal y hacerlo reflexionar acerca de dónde viene su comida, cómo está preparada y por qué es bueno comerla".

Matteo les pide a los comensales que, cuando visiten alguno de sus restaurantes, no se dejen llevar por expectativas creadas según comentarios ajenos. "Que cada quien viva su propia experiencia, dejando que los sabores sean los guías en esta aventura para el paladar", concluye.



Tostada Singapur, con ensalada de jaiba, camarón, pulpo y callo

Fotos: Food and Travel México

DÓNDE COMER: LA GUERRERENSE

Más que solo mariscos

JUAN PABLO MONTES
@jupamontes

La carreta de La Guerrerense es un clásico de Baja California. Aunque fue fundada por los padres de su esposo, Sabina Bandera, mejor conocida como *La Güerita* o *La Guerrerense* la hizo famosa con su gran sonrisa y sus salsas de sazón exquisita. Le ha ido tan bien que desde hace un poco más de un año ya tiene un restaurante en Ensenada. Sin embargo, recientemente llegó a la Ciudad de México, para ser exactos al Parián Condesa.

La idea según nos cuenta Mariana, hija de Sabina, era retribuir el cariño a los capitalinos que constantemente visitan Baja California, quienes no solo prueban los vinos y los grandes restaurantes, sino también visitan la carreta para probar una o varias de las tostadas y ceviches. Justo a la entrada del Parián Condesa, del lado izquierdo, encontrarás a La Guerrerense, donde sirve dos tostadas especiales para la Ciudad de México: Singapur, que lleva ensalada de jaiba con camarón, pulpo y callo, y la de caracol.

Si llevas mucha hambre, no dudes en ordenar un kilogramo de ceviche, un coctel preparado con lo que le hayan traído fresco ese día o unos taquitos de pescado que son para chuparse los dedos. Lo maravilloso del lugar es que incluso está abierto para los desayunos, bajo la misma costumbre de la costa de que siempre es un excelente momento para comer buen marisco.

Los tacos, las tostadas y los ceviches se disfrutan aún más cuando vas a la barra de salsas a servirse tu favorita. La imperdible es la llamada El jardín, que lleva nuez,



Sabina Bandera, mejor conocida como La Guerrerense

¿QUÉ TOMAR EN LA GUERRERENSE?

- ▶ Siempre hay agua del día, la cual cambia según la temporada y lo que está en su punto en el mercado. Aunque la mayoría de las veces habrá agua de avena, un clásico.
- ▶ Hugo D'Acosta le elabora a Sabina tres vinos: tinto, rosado y blanco. Bien puedes tomarte una copa ahí o llevarte una botella.
- ▶ Varios cervancieros de Baja California se han apuntado para crear cervezas especiales para maridar con estos sabores.

cacahuates, almendra, ajo, aceite y chiles que Sabina cosecha. Tiene un picor ligero, por lo que es conveniente combinarla con otra.

Las salsas cambian según la temporada y lo que se encuentra en el mercado, así que de las más de 15 opciones que puede haber, es probable que cada vez que vayas haya nuevas opciones en el repertorio. Incluso en algún momento tuvieron algunas hechas con *ghost peppery* habanero chocolate. CH: \$200. Av. Nuevo León 107, Hipódromo Condesa. laguerrense.com

DREAMS VILLAMAGNA NUEVO VALLARTA

Escape en familia

FOOD AND TRAVEL MÉXICO
@foodandtravelmx

Vacacionar con niños no tiene que suponer un reto, sino una experiencia para disfrutar tiempo de calidad y coleccionar momentos inolvidables. El hotel Dreams Villamagna Nuevo Vallarta entiende muy bien las necesidades de este tipo de viajeros, por ello es una gran opción cuando se trata de viajar en familia.

Localizado en el corazón de Nuevo Vallarta, en Riviera Nayarit, este hotel *all inclusive de lujo* ofrece 229 habitaciones, equipadas con artículos de baño de lujo, duchas de lluvia y tinas de hidromasaje en cada una de sus terrazas privadas. La experiencia de hospedaje se centra en relajar a los huéspedes y hacerlos

sentir confortables, especialmente a los más pequeños, quienes tienen a su disposición un sinfín de comodidades diseñadas especialmente para ellos, incluyendo un *kids club*, una sección especial dentro del buffet y un recorrido guiado por la playa para que conozcan a fondo el entorno natural que los rodea.

Su playa libre de rocas (que está en proceso de obtener el distintivo Blue Flag que simboliza una operación ambientalmente responsable), amplias áreas verdes y albercas son ideales para pasar el día tomando el Sol, mientras que su propuesta culinaria, a cargo del chef Jorge Torres, tiene opciones para deleitar el paladar a lo largo de todo el día. Por un lado, Oceana sirve platillos confeccionados con



Frente al mar de la Bahía de Banderas, Dreams Villamagna Nuevo Vallarta es un resort reconocido con el AAA Four Diamond Award

Foto: Food and Travel México

ingredientes frescos del Pacífico, y por el otro, en El Patio se encuentra alta gastronomía mexicana. Pero la oferta continúa: Seaside Grill se especializa en cortes de carne,

Gohan es un sushi bar y Porfino ofrece especialidades mediterráneas, además de una cava privada ideal para disfrutar una cena maridaje con vinos cuidadosamente

seleccionados por el sommelier del hotel, Adrián Ruiz.

Por si esto fuera poco, también existe Preferred Club, una categoría de hospedaje superior que

brinda un servicio más personalizado, acceso gratuito al circuito de hidroterapia del spa, menú de almohadas y otros privilegios exclusivos. dreamsresorts.com