

# GUÍA MEXICANA

Recorremos el país en busca de los mejores restaurantes mexicanos de nueva generación. Esta es nuestra selección.

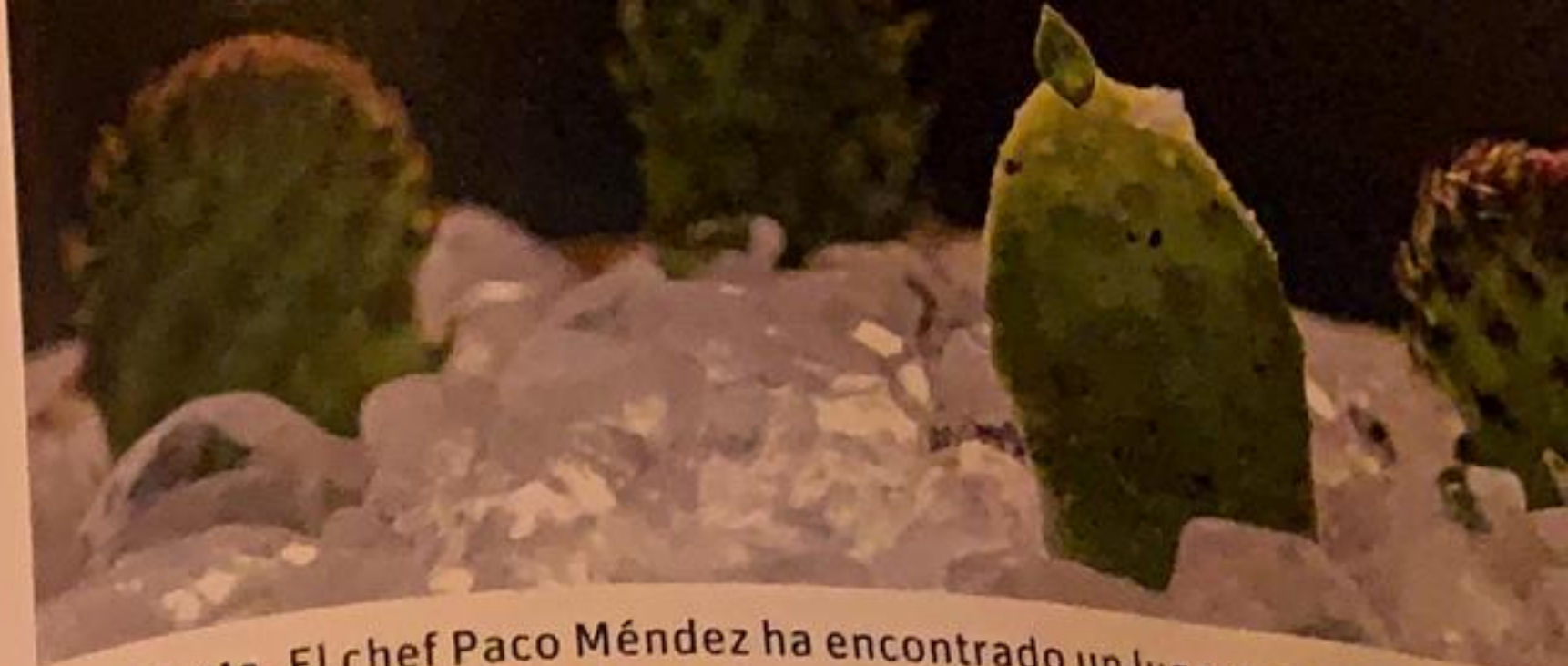
Por HENAR LANGA y ÁLVARO CASTRO



Se localiza en el mismo espacio en el que en 1959 se abrió México Lindo, que fue el primer restaurante mexicano en España. La carta recorre desde el noroeste en Baja California hasta el suroeste en Quintana Roo. Un total de 32 estados mexicanos en cada una de sus creaciones. Coctelería bien pensada y interiorismo del estudio Free Hand. Calle República del Ecuador, 4. Madrid.



**Frida.** Gina y Leo, los mexicanos que regentan el distinguido restaurante, mantienen y comparten la esencia de la comida de su país. A la vez aportan modernidad y vanguardia a las recetas. Y el espacio, que, además, ha sido renovado recientemente bajo la firma de Alfons Tost, le otorga todas las cualidades de una hacienda mexicana. Pide croquetas de mole con pollo. Calle C/ de les Coques, 1 Bis. Tarragona.



**Hoja Santa.** El chef Paco Méndez ha encontrado un lugar para mostrar, a través de su visión personal sobre la gastronomía mexicana. Siempre desde el compromiso con la cultura. La carta va cambiando durante el año. El local está inspirado en la tradición mexicana. Uno de los tacos más distinguidos es el de tuétano, chambarete. Av. de Mistral, 54, Barcelona.



**Ameyal.** La alta cocina mexicana está presente en este espacio a través de una oferta gastronómica, en la elegancia de los sabores, así como en el impecable servicio. Su principal cometido es que el cliente disfrute de una experiencia exquisita de principio a fin. Un mar de sensaciones invade su paladar. Calle Conde Salvatierra, 39. Valencia.