El restaurante mexicano Chapulín brilla con un menú que reinventa los sabores de México

Descubrir los sabores de México nunca fue tan delicioso como en este restaurante mexicano, donde la tradición y la creatividad se encuentran en cada plato.

Restaurante mexicano, descubre los sabores de México

CDMX, FUERA DE EE.UU. Y CANADá, MEXICO, July 10, 2025 /EINPresswire.com/ -- Descubrir los sabores de México nunca fue tan delicioso como en este restaurante mexicano, donde la tradición y la creatividad se encuentran en cada plato.

En el Hotel Presidente InterContinental, ubicado en la zona de Polanco, Ciudad de México, hay un lugar que no pasa desapercibido: Chapulín, el restaurante gourmet que ha conquistado a los amantes de la cocina mexicana con un menú que reinterpreta nuestras raíces sin perder su esencia.

Desde su apertura en 2014, el restaurante ha buscado reinterpretar la tradición con respeto, llevando a los comensales por un recorrido de sabores que reconoce la diversidad cultural del país.

¿Qué hace especial a este restaurante mexicano?

Chapulín no es un restaurante más, visitarlo involucra una experiencia completa. Su cocina, liderada por el talentoso chef mexicano José Luis Sánchez Ronquillo, se basa en productos locales de alta calidad y técnicas culinarias que subliman los sabores del campo y el mar.

Un menú lleno de identidad

El menú de Chapulín está pensado para todos aquellos que buscan autenticidad con un giro sofisticado. Desde las entradas, hasta los postres, cada sección propone un momento diferente de exploración sensorial, con preparaciones que respetan los ingredientes de origen y reinterpretan recetas tradicionales.

Barra fría: Frescura del mar con acento mexicano

La barra fría ofrece un inicio ligero y refrescante, con platos inspirados en la cocina costera del Pacífico y Baja California.

El mar brilla en ceviches, aguachiles y tostadas de mariscos, presentados con un toque moderno que enfatiza la frescura del producto y el uso de ingredientes esenciales como el chile, el limón y el aguacate.

Fuego y leña: Tradición al calor del asador

La cocina de Chapulín también enaltece a la tierra con preparaciones hechas al fuego.

Cortes de carne madurada, aves rostizadas, pescados asados y recetas de larga cocción despiertan los sabores robustos del norte del país. El uso de la leña no solo aporta técnica, sino también un sello aromático que hace más deliciosa cada preparación.

Del comal: Maíz, historia y sabor

El comal ocupa un lugar central en la propuesta. Tacos, antojitos y platillos que honran al maíz como base de la cocina mexicana son presentados con ingredientes seleccionados y salsas que realzan su sabor. Cada bocado tiene alma tradicional y a la vez un refinamiento al estilo gourmet.

Postres y maridaje con espíritu mexicano

Como broche de oro, los postres son una deliciosa combinación de tradición y creatividad. Con ingredientes mexicanos icónicos como el chocolate, el elote, el jamoncillo y los frutos rojos, cada dulce es una obra de arte que deleita la vista y el paladar, poniendo el punto final ideal a tu comida.

Chapulín también dispone de una cava muy bien surtida con una amplia selección de vinos mexicanos. Etiquetas provenientes del Valle de Guadalupe, Querétaro, Coahuila y Guanajuato, permiten maridar cada plato con precisión.

Además, el restaurante ofrece cenas con maridaje que dan protagonismo a los viñedos mexicanos. Y ahora, estrena brunch de fin de semana con sabor mexicano, ¿qué más se puede pedir?

En conclusión, Chapulín no solo es un lugar para comer, es una forma de reconectarse con los sabores, aromas y técnicas que definen nuestra identidad culinaria. Para una experiencia culinaria mexicana verdaderamente auténtica, sofisticada y con un profundo sentido de lo nacional, este restaurante es una parada obligatoria.
¿Dónde está?
Campos Elíseos 218, Polanco, CDMX
Dentro del Hotel Presidente InterContinental
Consulta el menú o reserva en: chapulinrestaurante.com.mx

José Adrián Zermeño Garduño
Grupo Presidente
adrian_zermeno@grupopresidente.com

This press release can be viewed online at: https://www.einpresswire.com/article/829575051

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.
© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.