

The Palm en Polanco recibe reconocimiento internacional por su carta de vinos galardonada

The Palm en Polanco ofrece cortes prime y una carta de vinos galardonada, ideal para un afterwork elegante.

MEXICO CITY , MEXICO, July 31, 2025 /EINPresswire.com/ -- Ubicado en el corazón de una de las zonas más exclusivas de la capital, The Palm se ha consolidado como un restaurante con carácter, historia y una propuesta gastronómica que trasciende lo común. Su concepto de steakhouse combina cortes prime de la más alta calidad con una [carta de vinos](#) galardonada, diseñada para acompañar cada ocasión, desde un afterwork relajado hasta una cena especial.



Restaurante con carta de vinos

Una carta de vinos que habla de excelencia

Para quienes consideran que el vino es mucho más que una bebida, la propuesta de The Palm se presenta como una experiencia completa. La carta de vinos, reconocida por Wine Spectator con el Award of Excellence en 2021, es un testimonio del cuidado, la selección y la pasión que el restaurante imprime en cada etiqueta.

No se trata únicamente de ofrecer una lista extensa: en esta carta conviven más de 2,600 etiquetas que recorren las principales regiones vinícolas del mundo. Desde los valles de Baja California y Querétaro en México, hasta las prestigiosas denominaciones francesas, las bodegas de California, las tierras de Rioja y Ribera del Duero en España, o las regiones italianas más emblemáticas. Cada botella ha sido elegida para garantizar que tanto el aficionado como el experto encuentren algo que sorprenda y enamore.

Esta variedad es posible gracias a la cava de Grupo Presidente, que The Palm comparte con los otros seis restaurantes alojados en el Hotel Presidente InterContinental. Una cava que no solo

guarda botellas, sino historias, tradiciones y el trabajo de enólogos de todo el mundo.

El reconocimiento internacional

Ser parte de la exclusiva lista de restaurantes reconocidos por Wine Spectator no es un logro menor. El Award of Excellence distingue a aquellas cartas de vinos que logran una perfecta integración entre calidad, amplitud y coherencia con el menú. En el caso de The Palm, la conexión entre la carta de vinos y sus platillos es evidente: cada sorbo puede realzar un corte, un marisco o incluso una entrada ligera.

Gastronomía al nivel de su cava

El menú de The Palm está diseñado para dialogar con su cava. La estrella indiscutible son los cortes prime, cocinados con la precisión que caracteriza a los grandes steakhouses estadounidenses. Entre sus opciones más destacadas se encuentran:

- New York Strip con mantequilla de ajo, jugoso y aromático.
- Filet Mignon con reducción de vino tinto, intenso y refinado.
- Porterhouse de 24 oz, ideal para compartir... o no.
- Langosta a la parrilla con mantequilla cítrica, fresca y llena de sabor.
- Camarones jumbo salteados al ajillo, un clásico que nunca falla.

Cada uno de estos platillos encuentra su pareja ideal dentro de la carta de vinos, desde un Chardonnay vibrante para los mariscos, hasta un Cabernet Sauvignon robusto para los cortes más potentes.

Un ambiente que invita a quedarse

The Palm no solo cuida lo que llega al plato o a la copa: su ambiente es parte esencial de la experiencia. Inspirado en los grandes steakhouses de Nueva York, el espacio combina paneles de madera, iluminación envolvente y un servicio atento pero sin pretensiones. El resultado es un lugar donde se puede disfrutar sin prisas, dejar atrás el estrés y dejarse llevar por la conversación, el vino y la comida.

Este enfoque lo convierte en una opción ideal para quienes buscan un cierre de jornada distinto. Aquí, el afterwork no es una extensión de la oficina, sino el inicio de un momento especial.

The Palm en Polanco: más que un restaurante

En una ciudad donde la oferta gastronómica crece cada día, The Palm se distingue por mantener una identidad sólida y coherente. Su propuesta une lo mejor de dos mundos: la tradición steakhouse y una carta de vinos que compite al más alto nivel internacional.

Ya sea que se busque una comida de negocios, una cena romántica o una reunión con amigos, The Palm ofrece el escenario perfecto. Entre la calidez de su salón, el aroma de la parrilla y la promesa de un gran vino, cada visita se convierte en un recuerdo que vale la pena repetir.

Brindis para recordar

Para The Palm, el vino no es un accesorio: es un protagonista que acompaña la experiencia de principio a fin. Por eso, cada etiqueta de su carta ha sido elegida para contar una historia, para aportar matices y para dejar una impresión duradera en el paladar.

Al final del día, lo que The Palm propone es simple y contundente: un espacio donde la buena mesa y el buen vino se encuentran para hacer del afterwork un momento memorable. Porque, como bien saben sus comensales habituales, algunas de las mejores conversaciones —y decisiones— empiezan con un brindis.

José Adrián Zermeño Garduño
Impulsora de Empresas Turísticas
[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/835230603>

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.