

El restaurante mexicano Chapulín celebra el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana

Chapulín conmemora el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana con una experiencia culinaria que une tradición, mar y sofisticación en Polanco.

MEXICO CITY, MEXICO, November 12, 2025 /EINPresswire.com/ -- Cada 16 de noviembre, México rinde homenaje a una de sus mayores expresiones culturales, la gastronomía.

Mediante un decreto publicado el 14 de octubre de 2016, el gobierno mexicano estableció oficialmente el 16 de noviembre como Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, para promover la difusión y protección del patrimonio culinario nacional.



Chapulín Polanco el restaurante mexicano ideal para celebrar el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana con cocina de mar y tierra.

En esta fecha, el país celebra la diversidad de sabores, ingredientes y tradiciones que le han valido el reconocimiento de la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Chapulín ubicado en <u>Polanco es el restaurante mexicano</u> ideal para vivir esta conmemoración desde una perspectiva contemporánea.

El restaurante de mariscos en Polanco busca mantener viva la esencia del recetario mexicano

Instalado en el icónico Presidente InterContinental, Chapulín mantiene una propuesta guiada por el respeto a las raíces del campo y el mar, vistos desde una visión moderna. Convierte ingredientes emblemáticos (maíces nativos, chiles y mariscos) en experiencias que recuerdan lo diversa que es la cocina dentro del territorio nacional.

Cada platillo lleva una historia detrás. El maíz, el chile, los moles y los mariscos adquieren un nuevo lenguaje en manos de chefs expertos.

Tacos, guisos gourmet y otras recomendaciones que conquistan paladares

Entre las recomendaciones destacan las tostadas de atún, los tacos de pulpo a las brasas y el pescado con adobo de chile guajillo, que reflejan la riqueza marina del país y el dominio técnico del restaurante para equilibrar tradición y sofisticación.

Estos platillos hacen de Chapulín una referencia en mariscos en Polanco, ideal para quienes buscan <u>dónde comer en Polanco</u> y descubrir nuevas interpretaciones de la cocina mexicana.

Un homenaje a México desde la mesa

Durante el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, Chapulín invita a disfrutar su carta insignia en un ambiente elegante, pero cálido, donde los detalles, como su vajilla artesanal y la música ambiental, completan una experiencia sensorial pensada en el orgullo patrio.

Más allá del sabor, la propuesta del restaurante busca transmitir el mensaje de que la cocina mexicana sigue viva, evolucionando y conquistando paladares dentro y fuera del país.

Con una carta de vinos y maridajes premiados por Wine Spectator en este mismo año, Chapulín transforma cada comida en una experiencia sensorial. Sus etiquetas cuidadosamente elegidas crean un diálogo entre el vino y la gastronomía mexicana, donde cada sorbo complementa el carácter de los ingredientes.

Dónde vivir la experiencia

Chapulín se ubica en el Presidente InterContinental Polanco, en Campos Elíseos 218. Su ambiente, servicio y propuesta gastronómica lo convierten en el imperdible de Polanco para celebrar el 16 de noviembre o cualquier fecha especial del calendario culinario nacional.

José Adrián Zermeño Garduño Impulsora de Empresas Turisticas email us here

This press release can be viewed online at: https://www.einpresswire.com/article/866316777

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.