

plitud, iluminando aspectos que para muchos de nosotros habían permanecido inéditos. Pensando para paladares ávidos de nuevas experiencias sensoriales, los platillos optan por una estética más contemporánea en sus presentaciones, lo cual se agradece cuando se trata de conquistar a todos los sentidos.

Así, si su idea es compartir y picar entre amigos, las entradas, frías o calientes, resultan la mejor opción y el chef recomienda muy especialmente los tacos de Rib Eye, que vienen marinados con jengibre y envueltos en una tortilla de harina, preparados con guacamole, pico de gallo y espuma de chile serrano. Las tostadas de atún rojo con mayonesa de chile guajillo, recubiertas de frijol frito es otro entrante tentador y son típicas de la colonia Condesa en el D.F. El callo de hacha de Chapultepec con reducción de chile pesilla de tamarindo y taxo con chile jalapeño, acompañado de timbal de manzana es otro imperdible de la casa. Por último, si desea abrigarse con alguna entradita caliente, la sopa de flor de calabaza, delicadamente servida, es un delicioso manjar que se prepara a fuego lento.

Si hablamos de platos fuertes, el lomo María Sabina se lleva todos los aplausos, aunque en general, la casa ofrece excelentes cortes de carne. En pesca, el protagonista es el atún blanco Tikin Xhick que se cocina al horno, se marina con achiote y se sirve envuelto en hoja de plátano.

Una ubicación estratégica en el corazón gastronómico de la ciudad, sumada a un ambiente acogedor y animado hacen de este lugar, un sitio de visita obligada. El área 'lounge,' dispuesta en la parte posterior, es el espacio ideal a la hora de disfrutar de algunos aperitivos 'after office' y conocer a profundidad los mejores ejemplares de la coctelería mexicana. La dotada barra dispone de un bar con una atractiva selección de tequilas y mezcales, aguas frescas aromatizadas y originales cocteles. El bartender recomienda el tequila bandera, que se sirve en un vaso escarchado con sal y viene acompañado de la tradicional sangrita (jugo de tomate) y limón. Para motivarlo, no le contamos más: La Valentina está de madres güey.



El chef mexicano Ángel H. Fabila nació en el D.F. Un apasionado de su país natal, define a su cocina como 'mexicana de autor'.



El salón principal de La Valentina es amplio y luminoso. Es el sitio ideal para compartir un almuerzo de trabajo o entre amigos.