

**L**a alta cocina no es más que la cocina tradicional del pueblo llevada a las mesas de casas privilegiadas o de restaurantes de lujo. Este es el caso del restaurante La Valentina, que presenta una propuesta culinaria pretenciosa alejada de los burritos y los nachos para mostrar toda la riqueza de una gastronomía con herencia centroamericana. Su nombre surge como un homenaje a una legendaria soldadera que luchó junto a Pancho Villa en la Revolución Mexicana, y que ha sido inmortalizada en la cultura popular por medio de canciones y películas.

El flamante chef del lugar, Ángel H. Fabila, es un cocinero talentoso del D.F. que define su oferta como 'mexicana de autor' y es el primero en demostrar que la imaginación aplicada a la cocina puede tener resultados provocativos. Para él, la gastronomía mexicana no solo es el patrimonio intangible de un pueblo, sino que además la compara con los cuadros de Picasso, "la fuerza de los sabores picantes, el colorido de los productos y el aroma de cada especialidad dan como resultado la sinfonía perfecta... una obra de arte sin parangón". Su laboratorio culinario es un espacio abierto a la creación constante, allí plasma en cada especialidad, la genuina tradición mexicana fuera de tipismos.

Por su parte, el menú siempre está en constante renovación e integra especialidades regionales de la gastronomía mexicana con am-



**Entre las sopas que ofrece el sitio, la de flor de calabaza es una de las preferidas.**



**Callo hacha de Chapultepec con reducción de chile pesilla con tamarindo, taxo y jalapeño.**



**Crepa de helado de vainilla rellena de requesón. Un postre para endulzar sus tardes.**

## DATOS

- Dirección: Av. Isabel La Católica N24-706 y Coruña.
- Teléfonos: 6 000 345 / 6 006 737 / 098 025 5935.
- Horarios de atención: de lunes a sábado de 12:00 en adelante. Domingos de 12:00 a 17:00
- Ofrecen servicio de valet parking.



**La surtida barra de La Valentina ofrece un sinnúmero de cocteles con tequila.**