

DEJATE SORPRENDER

COCINA TRADICIONAL & GOURMET

REVISTA
CULINARIA

PRIMERA EDICION

JULIO 2025

COSTO
\$100.00



CUCHARA CRÍTICA

DEL *Chef Favaretto*



GASTRONOMIA 

TURISMO

CUIDANDO EL ESTILO
APASIONADO, ELEGANTE Y
EVOCADOR QUE SE MANEJA
CON UN TONO QUE CONECTA
TRADICIÓN, SABOR E
IDENTIDAD CON
EXCELENCIA CULINARIA.

¡ALPUYECAS SE LLENA DE SABOR! ARRANCA LA 8^a FERIA DE LA NIEVE 2025: TRADICIÓN QUE REFRESCA EL ALMA



Bajo el cielo cálido de Xochitepec y con el aroma dulce de la tradición en el aire, arranca una de las celebraciones más esperadas del verano en Morelos: la 8^a Feria de la Nieve de Alpuyeca, un evento que combina el sabor, la historia y la identidad de un pueblo que ha convertido el arte de hacer nieve en un verdadero patrimonio cultural.

Del 18 al 20 de julio, el centro de Alpuyeca se transformará en un corredor de aromas y colores, donde más de 50 sabores de nieves artesanales conquistan los sentidos. Desde las infaltables vainilla, fresa y limón, hasta creaciones innovadoras como pétalos de rosa, café con chocolate amargo, mezcal con tuna, maracuyá con chile, aguacate con menta y queso con zarzamora, los visitantes vivirán una experiencia sensorial única con cada cucharada.

Cada nieve tiene una historia detrás. Son recetas que han pasado de generación en generación dentro de las familias neveras, quienes con esmero siguen utilizando métodos tradicionales como el batido manual en tinas de cobre, el uso de sal de grano y hielo natural, así como ingredientes frescos provenientes de la región. En palabras de doña Margarita Vázquez, una de las neveras más reconocidas de Alpuyeca: "No hacemos nieve, hacemos recuerdos fríos que te abrazan el corazón."

Un encuentro con la identidad

Durante la rueda de prensa realizada en la Zona Refrescante de Alpuyeca, el presidente municipal Roberto Gonzalo Flores Zúñiga, mejor conocido como Chalo Flores, destacó la importancia cultural y social del evento:

"Esta feria es mucho más que una muestra gastronómica; es una expresión viva de lo que somos como pueblo. Celebramos nuestras raíces, nuestra historia, y el esfuerzo incansable de las familias que han mantenido viva esta tradición con tanto orgullo."

Lo acompañaron autoridades como el Comisariado Ejidal Humberto Aguine Pantitlán, la ayudanta municipal Ana Abril Arreola Sánchez y la presidenta del DIF municipal Edith Zúñiga Madrigal, quienes reiteraron su respaldo a este encuentro que ha sabido combinar sabores, comunidad y tradición.

Mucho más que nieves...

La Feria de la Nieve 2025 también ofrecerá una agenda variada para toda la familia:

- Zona gastronómica con antojitos típicos como tlacoyos, tacos acorazados, sopes, pambazos, esquites y tostadas de tinga.
- Escenario cultural con danzas folklóricas, conciertos regionales, y música tradicional en vivo.
- Talleres artesanales y juegos tradicionales para niñas y niños.
- Concurso de nieves, donde los visitantes podrán votar por el sabor más original.
- Venta de productos regionales como mermeladas, licores, miel, pan artesanal y artesanías locales.

Impulso al turismo gastronómico

Además de ser un espacio de convivencia, esta feria se ha consolidado como un motor de desarrollo económico para la región. Cada edición atrae a miles de visitantes, tanto locales como nacionales, fortaleciendo el turismo gastronómico en Morelos y posicionando a Alpuyeca como la cuna de la nieve artesanal.

Este evento también fomenta el consumo local, impulsa el comercio de insumos agrícolas y permite que las nuevas generaciones se involucren en los oficios tradicionales, garantizando su preservación.

¡Te esperamos en Alpuyeca!

No pierdas la oportunidad de vivir una experiencia refrescante, deliciosa y llena de orgullo morelense.

La cita es del 18 al 20 de julio en el corazón de Alpuyeca, Xochitepec.

Porque en este rincón de Morelos, las raíces se sirven frías, dulces y con mucha historia.



FONDA DE TRADICIÓN: EL SAZÓN ETERNO DE DOÑA JUANA Y SU HIJA YARELI EN ATLACHOLOAYA



En el corazón de Atlacholoaya, un poblado con alma campesina y corazón comunitario en el municipio de Xochitepec, se esconde una fonda que no presume de grandeza, pero rebosa de autenticidad. Allí, donde los domingos huelen a leña, maíz y recuerdos, encontramos a Doña Juana y su hija Yareli, cocineras de herencia, alma y fuego.

Doña Juana es una tlacualera —como se les llama en la región a las mujeres sabias en la cocina tradicional— que ha consagrado su vida a preparar platillos que no solo alimentan, sino que conectan generaciones. Desde hace más de tres décadas, ha sido parte esencial de las fiestas patronales, las celebraciones familiares y los domingos de pueblo. Su hija Yareli, con energía joven y manos decididas, representa el presente de esta cocina ancestral, manteniéndola viva sin modificar su esencia.

La cocina como altar

Aquí no hay hornos industriales ni batidoras eléctricas. La cocina es de piedra, barro y leña, y los sabores se forjan a fuego lento, como dicta la tradición. El menú cambia según la temporada, pero cada domingo es una cita con los sabores que han dado identidad a Atlacholoaya.

Entre los imperdibles del día:

- Mole verde con tamales nejos 🍷
- Mole rojo con tamales de frijol
- Caldo de camarón rojo 🍜
- Pancita o menudo de res 🥩
- Carne de puerco en salsa verde
- Huauzontles capeados
- Aguas frescas del día como sandía, piña y horchata 🍹

Probar el mole verde con tamales nejos es como abrir un cofre de memoria gastronómica. El pipián tiene esa textura ligeramente rústica del cacahuate molido, con un picor suave y un aroma ahumado que solo puede lograrse en cocinas a la leña. Los tamales nejos, hechos con maíz nixtamalizado y ceniza de leña, son un tesoro culinario en sí mismos: simples, suaves, y el complemento perfecto para absorber el sabor del mole.

La pancita, servida humeante y acompañada con tortillas hechas a mano, tiene un fondo de sabor profundo y reconfortante. Su sazón es equilibrado, preciso, y cada cucharada te recuerda que estás comiendo algo hecho con cariño. El caldo de camarón, rojo y sabroso, lleva ese toque casero que solo se encuentra en las cocinas familiares. Nada está de más, nada falta.

Sin redes sociales, pero con alma

Este espacio no tiene página web, ni Facebook, ni Instagram. Y no lo necesita. Su voz corre de boca en boca, con la fuerza de quienes han probado sus platillos y no los han podido olvidar. La fonda de Doña Juana no busca reconocimiento; busca compartir. Y eso, en estos tiempos, vale más que cualquier estrella Michelin.

Ubicación: Cerca de Moctezuma 386-254, Atlacholoaya, 62793, Morelos
[Ver en Google Maps](#)

La tradición sigue viva... cada domingo

Sólo abre los domingos, desde temprano y hasta que se acaba la comida. Porque aquí no hay sobreproducción ni pretensión: solo se cocina lo justo, lo necesario, lo auténtico. Y lo que se sirve, se hace con respeto al ingrediente, al fuego y al comensal.

Si buscas un lugar donde la cocina morelense tradicional se mantenga firme, viva y deliciosa, esta fonda es una parada obligada. Ve con hambre, con tiempo y con el corazón dispuesto a agradecer.

Porque en Atlacholoaya, cada platillo es una historia que se cuenta en silencio, con sabor, con alma.

¡Y no olvides llegar temprano... lo bueno aquí siempre se acaba pronto! 🍲❤️



RINCÓN BISTRO DESLUMBRA CON UN RONQUEO DE ATÚN Y UN MENÚ DEGUSTACIÓN INOLVIDABLE JUNTO AL CHEF BENITO MOLINA

En una tarde donde la tradición marina y la alta cocina se encontraron, Rincón Bistro se convirtió en el epicentro de una experiencia gastronómica única: la ceremonia del ronqueo del atún —una técnica artesanal para el despiece del atún aleta azul— realizada en vivo por el chef Benito Molina, acompañado por el chef anfitrión Daniel Ruiz. Este evento no sólo ofreció una clase magistral de cocina marina, sino un menú degustación que elevó los sentidos y rindió homenaje al producto nacional .

La velada comenzó con un cóctel de bienvenida a base de vodka morelense Atlas, arándano, toronja y frutos tropicales, refrescante y vibrante, perfecto para iniciar el recorrido. 

• Primer Tiempo: creatividad vegetal y reinterpretaciones clásicas

El primer tiempo consistió en una sorprendente variedad de cuatro platillos. El más destacado fue, sin duda, el tiradito de sandía macerado en salsa ponzu, acompañado de cremoso de aguacate y fritura de poro. Una propuesta audaz y memorable que sustituye el atún tradicional por sandía, logrando una textura y profundidad de sabor inusuales.

Le siguió el César marino, una versión fresca y respetuosa del clásico centenario, con mariscos que resaltaban en cada bocado. Después, la flor de calabaza crujiente rellena de queso de cabra, acompañada de arándano, aceituna, cebolla morada y chile serrano, fue una delicia aromática que reinterpretó ingredientes tradicionales con elegancia. Finalmente, la croqueta de alcachofa con concassé de tomate y alioli cerró este tiempo con una textura impecable y sabor delicado.

Maridaje: Croft Twist Spritz 

• Segundo Tiempo: el mar y el fuego

El segundo tiempo se centró en los frutos del mar, con tres platillos que capturaron la esencia del ronqueo. Comenzó con un abulón de Ensenada servido con crema de chipotle, aguacate y limón amarillo, donde el sabor marino se equilibró con notas cítricas y ahumadas.

A continuación, el tiradito de atún aleta azul —recién fileteado ante los asistentes— se presentó con jengibre, chile verde, soya y vinagre de frambuesa: fresco, punzante y profundo. Cerró esta ronda una almeja al vapor con chorizo artesanal, tomatillo, vino blanco y polvo de seis chiles, un platillo poderoso donde el chorizo de producción propia de Rincón Bistro marcó la pauta.

Maridaje: Reserva Real Viognier 

• Tercer Tiempo: fusión de tradición y modernidad

El tercer tiempo propuso una transición hacia sabores más intensos con dos platillos contundentes. El taco de pato laqueado servido en pan bao, con encurtido de pepino y cebolla, ofreció una fusión brillante entre la técnica oriental y la tradición mexicana. El pan, aireado y delicado, contrastaba con la intensidad del pato.

El cierre salado fue un taco de mole negro con panceta confitada en tortilla de maíz morelense: una reinterpretación del mole con equilibrio y profundidad, donde cada elemento brillaba sin opacar al otro.

Maridaje: Château Domecq Rosado

• Postre: dulce y reconfortante final

Como cierre, se sirvió un clásico brownie caliente con helado de vainilla, un final suave y reconfortante que no dejó lugar a dudas: la experiencia había sido completa.

Cabe destacar que algunos de los platillos degustados forman parte del menú del reconocido restaurante Manzanilla, creación del chef Benito Molina, pionero de la cocina de autor en Baja California. Entre ellos, sobresalen la ensalada César Marina, el abulón en su punto exacto de cocción, el tiradito de atún con sutil equilibrio de acidez y frescura, así como las almejas frescas preparadas con técnica y respeto al producto.

El servicio fue impecable, con atención cercana por parte de capitanes y meseros, quienes explicaban cada platillo y maridaje con detalle y calidez. La organización, el ritmo del servicio y el cuidado en la presentación consolidaron un evento de gran nivel .

Rincón Bistro, con esta colaboración entre grandes chefs y productos nacionales, demostró que la cocina mexicana contemporánea no tiene límites. Un evento que se queda no sólo en el paladar, sino en la memoria.



SAN JUAN: UNA TRAVESÍA SENSORIAL ENTRE LO EXÓTICO Y LO SUBLIME

Enclavado en el corazón de la Ciudad de México, el Mercado de San Juan se erige como un santuario culinario donde la tradición, la sofisticación y lo insólito convergen. En esta ocasión, emprendimos un recorrido gastronómico que nos llevó desde el arte del café de especialidad hasta el atrevimiento de las carnes exóticas, pasando por una de las más finas selecciones de charcutería de la capital.

La travesía comenzó en el local 19, BREW SLOW, con una cata dirigida por el chef Emanuel, quien ofreció mucho más que una degustación: una verdadera clase magistral. A través de su guía conocimos el origen, los procesos de fermentación y las técnicas de extracción del café. Probamos cuatro métodos: lavado, semilavado, honey y natural, cada uno con perfiles sensoriales únicos, desde notas florales y frutales hasta matices terrosos y dulces, que revaloraron nuestra percepción de esta bebida milenaria.

El segundo acto de esta experiencia se llevó a cabo en La Madrileña, referente obligado en charcutería fina. Por \$700 pesos, adquirimos una tabla de quesos y carnes de especialidad que bien podría figurar en la carta de cualquier restaurante de alta cocina. En el apartado lácteo, degustamos:

Queso azul, de sabor intenso y textura aterciopelada

- Manchego de tres leches, equilibrado y cremoso
 - Queso con ceniza y limón, con una acidez refrescante
 - Queso al pesto, con notas herbales vibrantes
- Acompañaban esta selección los clásicos de la charcutería europea: jamón serrano, lomo canadiense, lomo ibérico y un salami especiado, todos de maduración precisa y sabor profundo. Una experiencia robusta, elegante y memorable.

La tercera parada fue en El Gran Cazador México, donde probamos tacos de león y de cebra por \$139 pesos cada uno. Provenientes de criaderos certificados en territorio nacional, estas carnes despiertan tanto curiosidad como respeto. La carne de león resultó densa, fibrosa y con un sabor que recuerda a una res más intensa. En contraste, la cebra ofreció una textura más suave, menos fibrosa, y un perfil gustativo entre el vacuno y el venado. Ambos tacos, perfectamente sazonados, ofrecieron una experiencia singular.

Finalmente, cerramos con un guiño al México ancestral: una tabla de insectos por \$300 pesos. Incluía alacrán, gusanos de maguey y otros insectos seleccionados, que aunque desafían visualmente al comensal, ofrecen una textura crujiente y sabores tostados, con un retrogusto salino que remite a la cocina prehispánica. Más allá del espectáculo, la experiencia resulta nutritiva, cultural y profundamente reveladora.

Recorrer el Mercado de San Juan es sumergirse en un microcosmos gastronómico donde conviven la tradición, la innovación y el riesgo. Más que un lugar de compras, es un destino que invita a la reflexión sobre lo que comemos, de dónde proviene y cómo lo valoramos. Es, sin duda, un lugar que no se visita: se vive.



“LA ARBOLEDA”: UN RINCÓN DE MARISCOS EN TLALTIZAPÁN QUE NAUFRAGA EN SABOR

En el cálido y apacible municipio de Tlaltizapán, Morelos, rodeado de paisajes rústicos y vegetación generosa, se ubica El Arboleda, un restaurante de mariscos que, a primera vista, parece prometer una experiencia relajada, sabrosa y con buena relación calidad-precio. Su fachada sencilla, mesas al aire libre y ambiente fresco bajo la sombra de árboles locales lo convierten en una parada atractiva para quienes transitan por la región en busca de un bocado marino lejos del bullicio ciudadano.

Sin embargo, la experiencia que comienza con expectativas altas termina por ser una travesía desabrida, marcada por errores básicos en la cocina, ingredientes mal manejados y una preocupante falta de sazón.

De promesa a desilusión: los platillos que probamos

• Tostadas surtidas (\$100)

Camarón, pulpo y cazón en una misma presentación suelen ser garantía de sabor y frescura. No fue el caso. Desde el primer bocado, el camarón presentó un sabor rancio, turbio, muy similar al de un producto que ha sido mal refrigerado o expuesto a temperaturas inadecuadas. El pulpo y el cazón, si bien estaban mejor cocidos, carecían de carácter. La mezcla no tenía armonía ni sazón, y lo más alarmante fue la falta de frescura en ingredientes que deberían ser protagonistas.

• Cóctel de camarón (\$120)

Servido en copa alta, con los colores brillantes que uno espera, este platillo no logró pasar la prueba del sabor. La salsa estaba desequilibrada: sin acidez que corte lo dulce, sin el toque salino que eleve al camarón.



El resultado fue una mezcla monótona, insípida, que dejaba la sensación de estar comiendo más por compromiso que por placer. Nuevamente, el camarón volvió a decepcionar, con un retrogusto poco agradable que hace dudar de su conservación.

• Sopa de mariscos (\$165)

Visualmente era el platillo más prometedor: abundante, humeante, con almejas, calamar, pescado y vegetales. Pero al probarla, el exceso de clavo de olor arruinó todo el conjunto. Su sabor era tan dominante que irritaba la garganta y opacaba por completo el gusto natural del marisco. Fue un intento fallido de sofisticar un caldo que pedía a gritos simplicidad y respeto por el producto.

Lo rescatale: el entorno y los precios

El ambiente del restaurante es cálido y amable, con detalles rústicos y buena limpieza. Ideal para sentarse a platicar con calma, tomar una cerveza fría y disfrutar del clima de la región. El servicio fue atento, aunque sin muchas herramientas para corregir las fallas del menú.

En cuanto a los precios, son competitivos frente a otros lugares de mariscos en la zona, lo cual puede resultar atractivo para quienes buscan economía ante todo. Sin embargo, en gastronomía, un bajo precio nunca debe ser excusa para comprometer la frescura ni la técnica.

Conclusión: entre la brisa del campo y la tormenta en la cocina

El Arboleda tiene un enorme potencial, pero requiere una revisión seria y urgente de sus prácticas culinarias. Desde la selección y conservación de mariscos hasta el equilibrio de sabores en sus recetas. La cocina del mar exige respeto por el ingrediente y cuidado en cada paso del proceso: aquí, por ahora, eso no sucede.

Si buscas un lugar económico, con sombra y tranquilidad para pasar el rato, cumple modestamente. Pero si tu intención es saborear mariscos que rindan tributo al océano, este lugar aún tiene mucho que aprender antes de merecer esa categoría.

Ubicación: Tlaltizapán, Morelos
Ideal para: descansar bajo la sombra... pero no para deleitarse con frutos del mar.



LA MÍTICA: SABOR CON ACTITUD Y PAN QUE CONQUISTA EN EL CORAZÓN DE CUERNAVACA



En una ciudad marcada por contrastes —entre lo colonial y lo moderno, lo espiritual y lo cotidiano—, La Mítica emerge como un oasis de sabor y autenticidad. Escondida a la vista de los transeúntes, pero descubierta por quienes buscan algo más que un bocado rápido, este pequeño local ubicado en Comonfort #1, Local 1, justo a un costado de la Catedral de Cuernavaca, ha logrado consolidarse como un espacio donde el pan, el café y la sencillez se convierten en arte.

No hay anuncios luminosos ni pretensión en el diseño. En su lugar, hay mesas modestas, una barra funcional y un horno que nunca se apaga. La atmósfera huele a masa madre fermentada, a espresso recién molido, a mantequilla fundida. Hay algo reconfortante y casi terapéutico en entrar a La Mítica. Se trata de un lugar donde el tiempo se desacelera, donde el pan no es un acompañante sino el centro de todo.

El pan como manifiesto

Lo primero que hay que decir de La Mítica es que su pan de masa madre es, sin exagerar, uno de los mejores de Cuernavaca. Elaborado de manera artesanal, con fermentaciones largas y cocción en horno tradicional, el pan tiene todo lo que debe tener: una corteza crujiente que canta al romperse, una miga elástica y húmeda, y ese ligero dejo ácido que solo se logra con paciencia y respeto por el proceso.

Pero en La Mítica, el pan no se queda en la panera. Se convierte en base de platillos que van de lo cotidiano a lo sorprendente, como la ya icónica pizzaletta de pepperoni, una especie de panini-pizza montada sobre rebanadas gruesas del pan de la casa.

Pizzaletta de pepperoni: donde el horno hace la diferencia

La pizzaletta de pepperoni es, a primera vista, un platillo sencillo. Pero no te dejes engañar. Es en esta sencillez donde se revela la mano experta de quienes cocinan con oficio. El pan —firme, tostado en sus bordes y suave en el centro— sirve como lienzo para una combinación exacta de mozzarella fundido y rebanadas de pepperoni, ni demasiado grasosas ni escasas. Cada bocado es crujiente, sabroso, balanceado. El calor del horno no solo derrite el queso: carameliza ligeramente el embutido y da un toque de humo que transforma un antojo en una experiencia.

La pizzaletta se acompaña con una porción de papas especiadas, doradas, crocantes por fuera, tiernas por dentro, con un sazonado que incluye romero, sal de grano, ajo en polvo y un ligero toque picante. No es solo un acompañamiento: es una extensión del platillo, una muestra más de que aquí todo se piensa desde el sabor.

El carajillo: sin pretensiones, pero con carácter

Para cerrar la experiencia, decidimos pedir un clásico de sobremesa: el carajillo tradicional. Servido en vaso bajo, sin adornos ni excesos, este digestivo combina un espresso intenso y aromático con la medida justa de licor, probablemente Licor 43, sin que el dulzor opague el amargor natural del café. Es un trago que reconforta, que abraza, que invita a la pausa.

Lo más destacable es que no busca reinventar la fórmula. Al igual que el resto del menú, el carajillo cumple con creces porque respeta su esencia.

La experiencia completa: café, pan, pausa

En La Mítica no hay menú de diez páginas ni cocina de autor con términos importados. Tampoco hay una lista de ingredientes exóticos ni técnicas culinarias de laboratorio. Lo que hay es pan recién horneado, café de especialidad y platillos honestos, todos preparados al momento, con insumos frescos y sin atajos. Y eso, en estos tiempos, es una declaración de principios.

El ambiente es relajado, el personal es amable y atento sin invadir, y el espacio, aunque pequeño, invita a quedarse. Se puede venir solo con un libro, en pareja para charlar sin prisa, o con amigos que sepan valorar una buena pieza de pan más que un lugar de moda.

Horarios y ubicación

⌚ Lunes a sábado: 9:00 a.m. – 8:00 p.m.
⌚ Domingo: 9:00 a.m. – 7:00 p.m.
📍 Comonfort #1, Local 1, Centro Histórico, Cuernavaca, Morelos
📍 Justo a un costado de la Catedral de Cuernavaca

Conclusión: una oda a la sencillez bien hecha

La Mítica no necesita etiquetas. No busca ser cool ni innovadora. No compite en el terreno de lo espectacular. Se mantiene firme en su convicción de que una pieza de pan hecha con dedicación vale más que cualquier tendencia culinaria pasajera.

En una ciudad que a veces corre sin rumbo, La Mítica ofrece una brújula gastronómica clara: regresar a lo básico, a lo artesanal, a lo que sabe a casa. Y eso, sin duda, conquista.



FONDA MARCE: ENTRE LUGARES ENCANTADORES Y PLATOS SIN SAZÓN

Enclavada en una tranquila calle de San Cristóbal, Cta. Hermosa 21, Cuernavaca, la Fonda Marce es, a simple vista, una promesa visual cumplida. Un rincón pintoresco que parece diseñado para enamorar a primera vista: jardines cuidados, una terraza íntima y murales coloridos que capturan la esencia festiva del México contemporáneo. Todo en su entorno invita a quedarse, a desconectarse del bullicio ciudadano y a entregarse al ritual de una buena comida. Lamentablemente, esa expectativa se rompe en cuanto llegan los platillos.

Belleza en lo visual, vacío en lo culinario

La experiencia comienza con un huarache de costilla de res que luce atractivo, pero que pronto revela su falta de alma: la carne llega tibia, casi fría, desprovista del jugo y sabor que uno esperaría de un corte bien preparado. El frijol, ingrediente esencial en este tipo de antojito, carece de humedad y sabor, ofreciendo una textura arenosa y desagradable. El huarache como base, lejos de ser esponjoso o crujiente, tiene una consistencia reseca que recuerda más a una suela que a una masa bien trabajada. Solo la ensalada de lechuga cumplió con su frescura, aunque su simplicidad no logra rescatar el plato.

Le siguen las enchiladas suizas, platillo que en teoría promete una explosión de sabor cremoso y reconfortante, pero aquí pierde su esencia por falta de técnica. Las tortillas no fueron fritas, solo recalentadas, lo que les quitó la textura necesaria para sostener la salsa. El pollo, desmenuzado pero sin sazón, parecía hervido sin mayor intención. A favor: la salsa verde con queso gratinado tenía buena sazón, y el toque de aguacate y cebolla fresca aportó un respiro, pero no fue suficiente para redondear el platillo.

La bebida, una naranjada mineral, tampoco ayudó a mejorar la experiencia. Carente de dulzor natural, sin suficiente jugo ni gas para animar el paladar, se sintió como un experimento diluido más que una bebida refrescante.

El entorno no lo es todo

Por si fuera poco, la mesa asignada —una de las más atractivas a la vista— tenía una pata floja que se movía constantemente, generando incomodidad durante toda la estancia. El personal, si bien fue amable, no ofreció ninguna solución concreta al problema. Esa suma de descuidos técnicos empañó por completo la experiencia que prometía ser, al menos, armoniosa.

La Fonda Marce es un espacio que, sin duda, triunfa en estética: ideal para una sesión fotográfica, para disfrutar del clima cuernavaquense bajo la sombra de un árbol, o para tomarse un café en un rincón bonito. Sin embargo, en lo que respecta a la propuesta gastronómica, el encanto se disuelve entre platillos mal ejecutados, sabores planos y una falta preocupante de sazón.

Conclusión: entre el gusto y el gusto que falta

En tiempos donde la cocina tradicional mexicana goza de gran reconocimiento internacional, es lamentable encontrar propuestas que privilegian la presentación del espacio por encima del respeto a la cocina. Ojalá Fonda Marce encuentre pronto el equilibrio que necesita para estar a la altura de su entorno visual. Porque un restaurante no solo debe seducir con flores y muros coloridos: debe enamorar desde el primer bocado.

Ubicación: Cta. Hermosa 21, San Cristóbal, 62230 Cuernavaca, Morelos
Visítala si buscas un lugar bonito para charlar, pero ten reservas si esperas deleite culinario.



favareto.com.mx



Cuchara Critica

CUCHARA
CRITICA
del Chef Favaretto