

Cantina La Piedra

Su nombre evoca sencillez y solidez, la piedra está presente en la cultura mexicana y en su historia, desde el refrán y la canción, hasta su cocina en hornos, y molcajetes.

La piedra es eso, lo sencillo, lo robusto, lo primario y aquello con lo que se edificó nuestro México querido

Ubicado en una de las mejores esquinas del DF (Masaryk y Aristóteles), Cantina La Piedra es un concepto novedoso que recoge las tradiciones culinarias de las cantinas de la República Mexicana, abarcando desde Rosarito Baja California con los tacos de langosta hasta Mérida Yucatán con los de cochinita pibil ,tocando las costas del Pacífico con cebiches y Atlántico con los tacos veracruzanos de pulpo, así como las expresiones gastronómicas mas relevantes de los estados del interior.

Cuenta con ventanales de piso a techo que ofrecen una perspectiva privilegiada de la avenida de lujo y moda mas importante de América Latina; Avenida Presidente Masaryk en Polanco.

El ambiente es casual pero elegante, la barra esta hecha de granito y en ella se ofrecen una variedad muy amplia de destilados, con mas de 330 licores diferentes, desde los mas populares hasta los Súper-Premiums. La coctelería de Mixólogo es toda una experiencia, combinando las ginebras, vodkas, mezcales y tequilas con especias, infusiones y frutos.

El sistema de Audio es único en el mundo, de muy alta fidelidad, permite a cada comensal elegir el volumen de la música en su mesa o bien si lo desea puede optar por escuchar el audio de algún deporte que se transmita en las numerosas pantallas que hay en todo el restaurante. El nivel de luz se puede también variar de una mesa a otra, haciendo la experiencia de cada comensal algo verdaderamente personalizado, único y diferente.

Jueves, Viernes y Sábados la DJ residente ameniza el lugar con ritmos de música house.

Los cortes de carne de calidad Prime, pescados y mariscos se elaboran artesanalmente en un horno/parrilla de piedra. La variedad de entradas es vasta, incluye cebiches, tiraditos, cazuelas y varios tacos, siempre servidos en tortillas de harina o maíz que se elaboran en casa.

Platillos generosos aptos para compartir o comer individualmente, de la más alta calidad preparados al momento.

La decoración es moderna con una sensación de terraza de lujo mexicana, retomando los materiales clásicos como el tejamanil en el techo que está rodeado de vegetación, la vajilla de talavera está acompañada por copas y vasos de cristal de alta calidad. Las paredes cuentan con cuadros originales del famoso pintor Oaxaqueño Rodolfo Morales y esculturas de Rodrigo de la Sierra, una de las cuales muestra a su amado personaje "Timoteo" en la Piedra, en honor al nombre de la cantina.

Los mármoles en baños son estatuario italiano colocado con la beta cazada, para consentir al comensal cuentan con agua caliente y el jabón de manos es dermatológico En fin los detalles de calidad abundan.

Uno de los atributos mas reconocidos es el servicio que ofrece, el personal es atento y educado, siempre al pendiente de los deseos de cada cliente.

los accesos vehiculares al restaurante son cómodos y directos, además cuenta con estacionamiento propio y servicio de Valet Parking.

El restaurante es de ambiente cosmopolita, "digno de estar en cualquiera de las grandes capitales del mundo", desde luego, sin perder su identidad mexicana, un lugar inclusivo con todo puesto para que te sientas como en casa.

Comida y ambiente con sabor reunido en una cantina, tradición y modernidad mexicana que reúne todo los que nos gusta y somos los mexicanos.

Innovamos la cantina, renovamos la tradición.