

Los Sabores de Oaxaca llegan a las Cafeterías Especializadas de CMR.

- Matilde Bistró, Del Bosque Restaurante y Nube 7 presentan su festival gastronómico “Oaxaca a la Carta” el cual estará vigente hasta el 19 de marzo.
-

Ciudad de México, febrero 2019. Adentrarse en la gastronomía de Oaxaca es descubrir un sinfín de platillos llenos de aromas, sabores y colores. Con influencia prehispánica esta cocina utiliza en sus preparaciones alimentos básicos como el maíz, el chile y el frijol, dando así sabores únicos a sus platillos.

Dentro de los manjares que brinda este estado se encuentra el mole, delicioso en cualquiera de sus diferentes presentaciones negro, amarillo, coloradito, almendrado, verde y rojo, le siguen las tlayudas, los tamales oaxaqueños o el tasajo. En cuanto a las bebidas, el rey es el mezcal, que viste las mesas con su sabor, pues está presente en todas las fiestas oaxaqueñas, para acompañar la comida, lo típico son las aguas frescas o un rico téjate, elaborado con maíz y cacao, o un exquisito chocolate en agua.

Para las personas que gustan de disfrutar manjares oaxaqueños, la división de Cafeterías de CMR crea el festival “**Oaxaca a la Carta**”, el cual estará presente en los restaurantes: [Nube 7](#), [Del Bosque Restaurante](#) y [Matilde Bistró](#) hasta el próximo 19 de marzo.

Dicho festival ofrece 4 opciones durante el desayuno y 6 para la comida, sin hacer a un lado el delicioso postre y una bebida típica de la región.

DESAYUNO:

- **Huevos Santiago:** Huevo frito en una tostada dorada con manteca, sobre un espejo de crema de frijol con hoja santa y salsa chintextle, espolvoreado con queso de aro.
- **Enchiladas de Mole Coloradito:** Rellenas de pechuga de pollo, bañada de mole coloradito, acompañadas de frijoles de la olla, crema y quesillo oaxaqueño.
- **Tlayuda Mañanera:** Con crema de frijol, hoja santa, tasajo y chorizo oaxaqueño, acompañada con col blanca, quesillo, aguacate y jitomate.
- **Tamales Oaxaqueños:** Con carne de cerdo y mole coloradito, espolvoreados de queso de aro.

COMIDA:

- **Caldo Oaxaqueño:** Con flor de calabaza, tasajo picado y chochoyotes.
- **Molotes:** Rellenos de tinga de pollo, bañados con mole amarillito, espolvoreados de queso de aro y acompañados de col blanca.
- **Tlayuda con Chapulines:** Con crema de frijol y hoja santa, chapulines con nopales, quesillo oaxaqueño, col morada, jitomate y cebolla preparada.
- **Enchiladas de Mole Verde Oaxaqueño:** Rellenas de pavo cocido, bañadas con mole verde oaxaqueño, crema, queso de aro y col morada.
- **Mole Negro:** Acompañado de arroz blanco, pechuga de pavo mezclada con mole negro, crema, queso de aro y un toque de pulpa de fresa.
- **Cerdo en Salsa de Chiles Mixtos:** Espaldilla de cerdo bañada con salsa de chiles mixtos, acompañada de arroz blanco y cebolla preparada.
- **Mil Hojas de Plátano:** Con plátano dominico, crema pastelera, ganache de chocolate semiamargo y coulis de fresa.
- **Agua de Téjate:** Bebida preparada a base de maíz y cacao.





Acerca de Matilde Bistró.

Matilde Bistró se encuentra ubicado dentro del Hospital Médica Sur (Puente de Piedra 150 Col. Toriello Guerra). Abierto de lunes a viernes a partir de las 07:00 hrs. hasta las 22:00 hrs. sábado de las 07:00 hrs. a las 21:00 hrs. y domingo de 08:00 hrs. a las 21:00 hrs.

[Facebook:](#) @MatildeBistroRestaurante

Del Bosque Restaurante

Dirección: Lago Menor 2da. Sección del Bosque de Chapultepec.

Horario: lunes a viernes en un horario de 07:30 am a 6:00 pm, sábados y domingos de 8:00 am a 6:00 pm.

Buffet: Sábados y domingo / Desayuno en un horario de 08:00 am a 01:00 pm. Costo: Adultos \$279.00 Niños: \$169.00 y Comida en un horario de 01:00 pm a 06:00 pm. Costo: Adulto \$328.00 Niños: \$179.00.

[Facebook:](#) @DelBosqueRestauranteOficial

Acerca de Nube 7:

Se encuentra ubicado dentro del Museo Universitario de Arte Contemporáneo (Insurgentes Sur 3000 Ciudad Universitaria).

Abierto los días lunes y martes en un horario de 09:00 am a 6:00 pm y miércoles a domingo de 8:00 am a 8:00 pm. Además, los domingos no puedes dejar de probar su delicioso buffet con un precio de \$200 adultos y \$99 niños servido de 09:00 am a 1:00 pm en desayunos y comidas con un precio de \$225 adultos y \$129 niños en un horario de 1:30 pm a 6:00pm.

[Facebook:](#) @Nube7Restaurante

[Instagram:](#) @nube7restaurante

Acerca de CMR:

CMR es una compañía de capital mexicano que opera 142 restaurantes distribuidos por la República Mexicana. Ofrece un sólido portafolio de poderosas marcas, con diferentes propuestas gastronómicas y de ambiente: Wings, Fly by Wings, Nescafé, Sala Gastronómica, Mucho, La Destilería, El Lago, Bistró Chapultepec, Chili's, Olive Garden, Red Lobster y The Capital Grille. CMR cotiza en la Bolsa Mexicana de Valores desde 1997 bajo la clave de pizarra CMR.