

Manjares de la Tierra llegan a las Cafeterías Especializadas de CMR

-
- Dos manjares mexicanos llenos de sabor, proteína e historia llegan a los restaurantes Nube 7, Del Bosque Restaurante y Matilde Bistró.
-

Ciudad de México, junio 2019. Reconocida como una de las mejores del mundo, la gastronomía mexicana es nuevamente celebrada por los restaurantes [Nube 7](#), [Del Bosque Restaurante](#) y [Matilde Bistró](#) con el festival “**Manjares de la Tierra**”, el cual está inspirado en 2 de los ingredientes más antiguos e importantes de nuestra cultura, los chapulines y los escamoles.

En diferentes partes del mundo consumen platillos exóticos que suelen ser extravagantes, en el caso de nuestro país, tenemos la suerte de contar con más de 500 especies comestibles de insectos que habitan nuestras tierras, estos son utilizados desde la época de las culturas prehispánicas donde nuestros ancestros elaboraban guisos llenos de sabor y proteína, claro ejemplo de ello son los **escamoles** y los **chapulines**, dos deliciosos ingredientes que han tenido gran aceptación entre los paladares más exigentes.

Los **escamoles** son los huevecillos de la hormiga güijera (*liometopum apiculatum*), popularmente conocida como hormiga escamolera, son considerados el caviar mexicano por su delicado sabor y por lo difícil que es recolectarlos, para su preparación los expertos recomiendan que se utilicen pocos ingredientes para que no pierdan su suave sabor.

En los últimos años los **chapulines** han pasado de ser una plaga que lacera los cultivos, a un platillo refinado y exótico, se caracterizan por su color rojizo y su textura crujiente, la mayoría de las veces se encuentran solo tostados con chile y limón, pero también sirven de inspiración para elaborar deliciosos platillos gourmet.

El amor hacia la cocina prehispánica llevo al Chef Emmanuel Gómez Toriz a presentar el festival gastronómico “**Manjares de la Tierra**” el cual estará presente en los restaurantes: [Nube 7](#), [Del Bosque Restaurante](#) y [Matilde Bistró](#) durante este mes de junio y hasta el 09 de julio. Dicho festival ofrece 3 deliciosas opciones durante el desayuno y 5 para la comida que consta de 1 entrada y 4 platos fuertes, cerrando con una deliciosa y refrescante opción para el postre, entre estos se encuentran:

DESAYUNO:

- **Omelette con Escamoles:** Relleno de Escamoles al epazote, acompañado con aguacate y rajas toreadas.
- **Asado de Chapulines:** Nopales y queso panela asados, con frijoles refritos y queso Oaxaca gratinado, sobre un espejo de mole negro, espolvoreado de chapulines.
- **Chilacos Poblanos:** Chilaquiles bañados con crema de frijol, acompañados de pollo deshebrado, rajas poblanas y cubos de queso panela.

ENTRADA:

- **Sopecitos de Chapulines:** Acompañados de Salsa Habanero.

COMIDA:

- **Nido de Escamoles al ajillo:** Acompañado con guacamole y espolvoreado con queso de aro.
- **Nido de Escamoles al epazote:** Acompañado con guacamole y espolvoreado con queso de aro.
- **Filete Malinche:** Filete de res con una costra de chapulines, acompañado de setas, cebolla cambray y pimiento rojo asado sobre un espejo de mole poblano.
- **Pasta Cuitla:** Fetuccini salteado con salsa de tres quesos y cubos de pollo, acompañado de huitlacoche y pimientos rojos asados espolvoreado de queso grana padano.
- **Nieve de Tamarindo con Chapulines:** Acompañado con salsa de chamoy y frambuesa.

...Dos manjares prehispánicos, imperdibles para esta temporada dentro de las Cafeterías Especializadas de CMR.



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 \$305.00 Niños: \$185.00 y Comida en un horario de 01:00 pm a 06:00 pm. Costo: Adulto \$352.00 Niños: \$195.00.

[Facebook:](#) @DelBosqueRestauranteOficial

[Instagram:](#) @delbosquerest

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 \$217 adultos y \$115 niños servido de 09:00 am a 1:00 pm en desayunos y comidas con un precio de \$235 adultos y \$135 niños en un horario de 1:30 pm a 6:00pm.

[Facebook:](#) @Nube7Restaurante

[Instagram:](#) @nube7restaurante