



Del Bosque Restaurante, Nube 7 y Matil'd Bistró presentan “Los Sabores de Puebla”

-
- La división de cafeterías de CMR: Nube 7, Del Bosque Restaurante y Matil'd Bistró presenta su festival “Los Sabores de Puebla” el cual estará presente durante el mes de septiembre.
 - Platos gourmet elaborados con los principales ingredientes de la gastronomía poblana.
-

CDMX a septiembre 2019.- Por su riqueza y variedad, la cocina tradicional poblana se ha convertido en uno de los principales estandartes de la gastronomía mexicana, su origen se encuentra en los fogones de los conventos y en las cocinas de las casas mestizas y criollas. Fue ahí donde las mujeres poblanas mezclaron productos nativos de la región como el maíz, frijol, jitomate, guajolote y chile con ingredientes traídos por los españoles, como el aceite de oliva, trigo, cebolla, ajo, cerdo, res, entre otros; dando como resultado un mestizaje entre la comida prehispánica y la española.

Por todo lo anterior y con el fin de enaltecer la gastronomía de esta región, La División de Cafeterías Especializadas de CMR creó “**Los Sabores de Puebla**”, un festival gastronómico lleno de sabor que estará presente durante el mes de septiembre en sus tres recintos culinarios: [Nube 7](#), [Del Bosque Restaurante](#) y [Matil'd Bistró](#).

Dicho festival ofrece para el desayuno 3 deliciosos platos y una bebida con refill que nos remonta a nuestras raíces prehispánicas.

- **Enfrijoladas Talavera:** Rellenas de pollo y bañadas en tersa crema de frijol y chile de árbol, con un toque fresco de pico de gallo, cubos de aguacate y queso.
- **Memela:** Masa de maíz y papa que dan base a un dúo de salsas servidas con jugosa carne de cerdo, chorizo y queso de aro fresco.
- **Estrellados Poblanos:** Par de huevos estrellados, acompañados de chilaquiles con el clásico mole poblano, espolvoreados con chorizo, queso de aro y cebolla morada.
- **Atole de Guayaba:** Bebida a base de leche y guayaba fresca, con un toque de canela que alude a nuestras dulces raíces prehispánicas y para deleite de sus comensales incluye refill.



Para la comida “**Los Sabores de Puebla**” ofrece una tradicional entrada, 4 platos fuertes, 2 deliciosas opciones para la hora del postre y una refrescante bebida.

- **La Trinidad:** Entrada de tercia de corcholatas de maíz servidas con 3 de los inigualables guisos poblanos, rajas con crema, papas con chorizo y mole con pollo.
- **Popocatépetl:** La tradicional Chancla poblana, pan rebosado en un rico adobo, relleno de carne guisada.
- **Iztaccíhuatl:** Reinterpretación del Chile en Nogada, en un tamal de inolvidable sabor y vestido de nogada para deleite de cualquier paladar.
- **Enchiladas Huauchinango:** El pipián es la estrella, con un sabor especiado y una ligera personalidad picante, esta opción se convierte en un imperdible de este festival.
- **Cemita Poblana:** De generosa porción rellena de milanesa, aguacate, queso, cebolla y pápalo.
- **Helado de Dulce de Leche:** Elaborado con el típico dulce de leche, al probar este postre se podrá saborear su acaramelado sabor y su tersa textura.
- **Helado de Rompope:** Con carácter robusto y atrevido este postre sabor a rompope conquistará todos los paladares al instante.
- **Agua San Miguel:** Con el sabor único del limón Valenciano y el dulzor característico de la leche condensada en una combinación imperdible que además incluye una gran sorpresa por parte del restaurante al momento de pedirla.



¡Sin duda alguna este festival gastronómico está lleno de inigualables sabores y un sinfín de opciones para deleitar hasta al paladar más exigente!



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.

<https://nube7.mx/>

Facebook: @Nube7Restaurante

Instagram: @nube7restaurante

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.

<https://delbosquerestaurante.com.mx/>

Facebook: @DelBosqueRestauranteOficial

Instagram: @delbosquerest

Acerca de Matil'd 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.

<https://matildbistro.mx/>

Facebook: @MatildBistroRestaurante

Instagram: @matildbistro