



El Lago Restaurante presenta UN VIAJE POR MÉXICO: la versión más sofisticada del chef Gerardo Vázquez Lugo

- *El Lago Restaurante, presenta un menú temporal diseñado exclusivamente por el chef Gerardo Vázquez Lugo.*
- *Un viaje por México, menú que destaca la **diversidad** de la gastronomía contemporánea de los pueblos originarios de México a través de **colores, texturas y sabores**.*

El Lago Restaurante abre sus puertas al reconocido chef Gerardo Vázquez Lugo para una colaboración especial que muestra la versión más sofisticada del chef, y presentar Un viaje por México: menú degustación inspirado en la diversidad de productos, técnicas y costumbres de la gastronomía contemporánea de los pueblos originarios de nuestro país y, la historia propiamente de un lugar tan emblemático como El Lago Restaurante.

“Un Viaje por México” es una compilación de ocho platillos creada exclusivamente para El Lago Restaurante. Recetas que trascienden el tiempo, provenientes de toda la república con un legado cultural e histórico tanto en sus componentes, como en sus procesos. Esta propuesta resalta la **diversidad** de la gastronomía mexicana a través de **colores, texturas y sabores** en auténticas preparaciones adaptadas a la cocina de hoy.

Este viaje recorre las tradiciones culinarias de culturas originarias que van desde la Purépecha en el occidente, la Totonaca en la zona del Golfo de México, o la zona Maya de la Península de Yucatán. Se destacan ingredientes tan diversos como productos del Mar de Cortés y del Pacífico, vegetales de las chinampas de Xochimilco y frutas del norte del país. Los postres son una reinterpretación del mestizaje a través de varios siglos de historia hasta el día de hoy.

El menú estará disponible a partir del primero de octubre y hasta el 30 de noviembre de 2019 y tendrá un precio de \$1,500 pesos por persona, o \$2,200 incluyendo armonización de vinos.

El Chef Vázquez Lugo es reconocido por su cocina tradicional mexicana, desde 1994 es chef ejecutivo del restaurante Nicos, incluido desde 2015 en la lista de *Latin America's 50 Best Restaurants*. Su cocina destaca la tradición con conocimiento profundo de la historia de cada platillo y perfecta técnica de elaboración. Parte importante de estos conocimientos fueron adquiridos al trabajar con reconocidos chefs como Alicia Gironella y Ricardo Muñoz Zurita. Desde 2015 es chef de Fonda Mayora, en la colonia Condesa, y desde 2019 del concepto Buena Vida en Washington, D.C. en Estados Unidos.



Durante octubre y noviembre el chef Gerardo Vázquez Lugo, de la mano de *El Lago Restaurante*, brindarán a sus invitados esta propuesta gastronómica única que mantiene el compromiso de innovar y ofrecer las mejores experiencias.

El Lago Restaurante que se ubica en el corazón del Bosque de Chapultepec, cuenta con más de 50 años de vida ofreciendo una exquisita gastronomía mexicana contemporánea, excelente servicio, ambiente sofisticado y con una vista espectacular al Lago De Chapultepec, y ha formado parte de innumerables momentos de la vida de capitalinos y visitantes.

Es por esto que se convertirá en el perfecto anfitrión para disfrutar en pareja, en familia o con los amigos de una irreplicable propuesta gastronómica mexicana.

Página web: <https://www.lago.com.mx>,

Redes sociales: IG: @Restaurante_ellago FB: El Lago Restaurante.