



Las Cafeterías Especializadas de CMR presentan su “Festival Yucateco”.

-
- La división de cafeterías especializadas de CMR: Nube 7, Del Bosque Restaurante y Matil'd Bistró presentan su “Festival Yucateco”, el cual estará presente durante el mes de octubre y hasta el 18 de noviembre.
 - Platos gourmet elaborados con los principales ingredientes de la gastronomía yucateca.
-

Ciudad de México, octubre 2019.- La gastronomía yucateca es reconocida como una de las más ricas de nuestro país, su elaboración se basa en una mezcla de la cocina tradicional maya, sabores traídos de Europa con posteriores aportaciones caribeñas y frutos del Medio Oriente, dando como resultado platos con una exquisita conjunción de condimentos y especias como: la naranja agria, lima, pepita de calabaza, orégano, cebolla morada, achiote, xcatik, cilantro y los famosos recados, una combinación de condimentos y chiles molidos que al mezclarlos forman una pasta.

La oferta de comida en dicho estado es muy amplia, pues además de los grandes guisos se puede disfrutar de famosos antojitos, dentro de los que se encuentran: las tostadas con carne, codzitos, tortilla enrollada a modo de taco sin relleno con salsa de tomate y queso sopero, o los más frecuentados por los pobladores de este lugar, los kibis platillo con claras influencias libanesas.

Los postres más comunes son principalmente elaborados con frutas y piloncillo, dulces como el de calabaza, papaya, yuca o cocoyol; pero también existen otros más pequeños como los mazapanes y las cocadas.

Siempre en busca de ofrecer deliciosas opciones a sus comensales y poniendo muy en alto lo mejor de nuestra gastronomía [Nube 7, Del Bosque Restaurante](#) y [Matil'd Bistró](#) presentan durante el mes de octubre y hasta el 18 de noviembre el “Festival Yucatán”, donde se podrán degustar platos típicos de la región como:

Tres Deliciosas opciones para el desayuno:

- **Los Tradicionales al Pibil:** Deliciosos Chilaquiles en salsa verde, acompañados con la tradicional cochinita pibil, espolvoreados con queso fresco de aro, cebolla morada encurtida y chile habanero.
- **Desayuno Uxmal:** Huevo estrellado en sintonía con el sabor incomparable de la cochinita pibil, sobre un crujiente huarache relleno de frijoles al habanero.
- **Encamizados:** Tortillas hechas a mano esconden dos huevos pochados bañados en salsa de tomate y servidos con deliciosos frijoles al habanero, aguacate y un toque de cebolla morada encurtida.



Seis platillos tipo gourmet para la hora de la comida:

- **Sopa Yucateca:** Deliciosa sopa con un refrescante toque cítrico proveniente de la lima, se acompaña con pollo, jitomate, cilantro y tiras fritas de cebolla.
- **Panuchos:** Dúo de panuchos con el montaje tradicional de cochinita, lechuga y un toque de cebolla morada encurtida.
- **Codzitos:** Crujientes taquitos rellenos de carne de cerdo, sobre un espejo de exquisita salsa de axiote yucateco, espolvoreado de queso holandés para originar un contraste de sabores sin rival.
- **La Jarana:** Platillo que rinde homenaje a la tradicional cochinita pibil, preparada con los tradicionales ingredientes yucatecos.
- **Chamorro Pibil:** Ideal para compartir, este platón de chamorro adobado se sirve acompañado de frijoles y cebollitas cambray con habanero, creando una atrevida experiencia para saborear.
- **Pollo Ticul:** Pechuga empanizada bañada en una exquisita salsa casera de pimientos, acompañada de plátano macho.



Todos estos platillos se pueden disfrutar con una refrescante bebida y un delicioso postre:

- **Agua Trece Cielos:** Bebida ancestral preparada a base de coco y arroz, con un el toque exacto de dulzura para conquistar hasta los paladares más estrictos.
- **Champola:** Este sorbete cremoso es un tradicional postre yucateco, se encuentra en sabor mamey o guanábana.



...Sin duda un recorrido por lo mejor de la comida yucateca que hará que sus visitantes griten ¡Bomba!



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