

Delicias nutritivas

El restaurante Bonito, ubicado en el corazón de la colonia Condesa, en la ciudad de México, apuesta por la cocina saludable y deliciosa con una propuesta desenfadada para los amantes de la buena cocina

Jueves 19 de enero de 2012

Olga Ochoa | El Universal

07:01

Un menú saludable y ligero es el que propone Ramón Orraca en su nueva aventura en el restaurante Bonito, donde destacan preparaciones elaboradas con productos del mar y de temporada, aunadas a técnicas de cocción como a la plancha y al vapor.

DELICIAS SALUDABLES

Ubicado en Nuevo León 103 en la colonia Condesa este restaurante se encuentra en una casa construida por el arquitecto Luis Barragán, comenta Ramón, quien concibió un concepto de cocina desenfadada, ideal para quienes mantienen un estilo de vida sano, planificando con tiempo los alimentos que se consumirán.

“Nosotros ya tenemos a la mano un nuevo menú light que ayudará a nuestros comensales a cumplir su propósito de bajar de peso en este 2012”, destaca. Una característica a resaltar en el menú de Bonito es que usan arroz hervido, pescado crudo y a la plancha, vegetales y pollo al carbón, entre otros métodos de cocción, lo que permite equiparar la alimentación con el estilo de cocina asiática, que además de ser sana y sencilla, es deliciosa.

“Los pescados los traemos de Ensenada, sin intermediarios, lo que nos permite cuidados especiales con el producto, y en lugar de congelarlo se resguarda entre camas de hielo. De esta manera se conserva fresco y con ojos brillantes, tal y como se debe consumir. En cuanto al salmón es de origen chileno y el dorado viene de Mazatlán.

GUSTO POR EL DETALLE

El concepto de Pop Food (Comida popular globalizada) del restaurante fue elegido entre el restaurantero Ramón Orraca y el chef Alberto Carrillo, quienes buscaron un nicho especial para su cocina al no tratarse de comida internacional, mediterránea o de autor.

“Decidimos que le íbamos a poner pop food porque realmente nuestro menú resulta una comida fácil y sencilla, pero eso sí, con un toque gourmet y un acento culinario que la distingue”, aclara el dueño de Bonito.

Todos y cada uno de los detalles con los que se encuentran los comensales al llegar a Bonito se deben a la experiencia forjada en años de trabajo de Ramón Orraca, quien como restaurantero regresa después de varios años de ausencia con este nuevo concepto.

“Yo empecé a trabajar en restaurantes desde que tenía 12 años, con mi papá que fue de los fundadores del grupo Anderson, de la cadena Carlos ‘n Charlie’s”, menciona.

Entre las principales ventajas competitivas de su restaurante Bonito están la relación calidad precio que es inmejorable, una persona puede comer con menos de 170 pesos dos platillos de la carta, cuentan con patio y terraza agradables.

En tanto que la decoración del lugar conserva la estructura concebida por Barragán en 1934, con pinceladas art déco en su mobiliario. La experiencia en Bonito inicia cuando el comensal se sienta y le ofrecen agua preparada con té de limón y pan de pita como cortesía.

“Lo que sí te puedes dar cuenta es que en la carta no vas a encontrar un plato que te suene raro o complicado, todo está en un lenguaje muy sencillo y la preparación va mucho de la mano con eso también”, señala Ramón.

La carta se divide en entradas, ensaladas, sopas, pastas, pizzas, emparedados, carnes y aves, pescados y mariscos, postres y diferentes tipos de bebidas, incluyendo mezcal.

Entre las múltiples opciones del menú habitual se distinguen la exquisita sopa de frijol, ensalada óstrica, raviolos con espuma de foie gras en duxelle de hongos shitake, pizza de camarón y pesto, hamburguesa de foie gras con papas, burrito de camarón estilo Rosarito, enchiladas de pato en pipian verde, boloñesa de cordero, pato a la frambuesa, salmón en mantequilla de cítricos con puré de papa, entre otras especialidades.

Como postre ofrecen mini churros con rompopo, cajeta y chocolate blanco líquido; cheesecake con queso brie y fondant de chocolate, entre otros que son realmente deliciosos.



El concepto de Pop Food (Comida popular globalizada) del restaurante fue elegido entre Ramón Orraca y el chef Alberto Carrillo, quienes buscaron un nicho especial para su cocina al no tratarse de comida internacional, mediterránea o de autor (Foto: Jorge Sánchez)