

Fecha 23.09.2022	Sección Buena Mesa 2	Página 4
----------------------------	--------------------------------	--------------------

#NUEVASMESAS

ALMA DE MAÍZ

SIEMBRA, UN PROYECTO QUE ABRAZA LAS VARIETADES CRIOLLAS DESDE EL CAMPO HASTA LA MESA, ESTRENA COMEDOR. AHORA ES TORTILLERÍA, TAQUERÍA Y RESTAURANTE

TERESA RODRÍGUEZ

Lo que originalmente sería sólo un centro de producción del maíz para dar servicio a Siembra Tortillería se convirtió también en un comedor que vocifera aprecio por México, sus artesanos y campesinos, una carta de amor a la milpa y sus maíces criollos.

“Este es un restaurante que hace homenaje al maíz, a sus costumbres y a todo lo que puedas hacer con él, desde moles, mermelas, tetelas, sopa de tortilla...”,

describe Israel Montero, su chef.

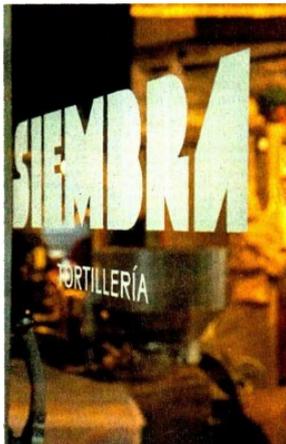
Apegada a la filosofía kilómetro cero, la carta de Siembra Comedor cambia según la disponibilidad de productos de temporada.

“Hacemos una cocina de producto mexicano centrada en la milpa, porque con el maíz sembramos haba, ayocote, frijol y calabaza; esos productos son el eje, agregamos ingredientes de chinampas y huertos cercanos a la Ciudad, y diversidad marítima del Golfo y el Pacífico”,

explica el cocinero.

SIEMBRA COMEDOR

- ◆ Ejército Nacional 108, Chapultpec Morales
- ◆ Ma a Sá de 13:00 a 22:00 horas; Do de 8:30 a 17:00 horas
- ◆ Cheque promedio: Desayuno \$350, comida o cena \$800



Continúa en siguiente hoja

Fecha 23.09.2022	Sección Buena Mesa 2	Página 4
---------------------	-------------------------	-------------

