

ALTA RELOJERÍA CON MATERIALES EXTRAORDINARIOS

Robb Report®

MÉXICO

TRAVEL ISSUE

CLASSY CALIFORNIA ON THE ROAD

**DESDE LA
PATAGONIA
HASTA EL
SURESTE
ASIÁTICO**

**CINCO EXPERIENCIAS
DE VIAJE EXCLUSIVAS
ALREDEDOR DEL ORBE**

ROBB REPORT MEXICO
JUNIO 2015
MÉXICO \$ 59.00





MEZCALERÍA CON TRADICIÓN

➤ Mezcal Donají, Tehuana, Los Cuerudos y Licores Huatulco son algunos de los productos que conforman la barra de Expendio Tradición (www.expendiotradicion.com), un restaurante-mezcalería ubicado dentro de un edificio que data de 1942 en la emblemática calle Reforma, en el centro histórico de la ciudad de Oaxaca.

La remodelación del lugar estuvo a cargo de Ezequiel Farca, quien reinterpretó la artesanía del lugar para llevarla a una escala arquitectónica. También contó con la participación de Francisco Toledo, maestro oaxaqueño encargado de crear dos puertas que le dan personalidad local: una de herrería labrada a mano y otra de madera tallada artesanalmente. Por su parte, el menú en manos de los chefs Rodolfo Castellanos y Juan Vega lista una variedad de preparaciones de la región, como la tlayuda con tasajo, los molotitos con plátano y las memelitas elaboradas con buses y pasta de frijol con hierba de conejo. Para rematar, un pastel de chocolate bañado en mezcal o un bizcocho con una base de mezcal y frutos rojos.

Expendio Tradición
www.expendiotradicion.com

Además, están los cocteles con el sello de la Casa Chagoya, como la Margarita, elaborada con licor Margarita Huatulco y que se puede disfrutar en las rocas, *frappé* o mezclado con diferentes jugos frutales, y el Pepino, que incluye el sabor del pepino orgánico, hierbabuena y mezcal Cuerudos gusano, escarchado con sal de Chile y un *dash* dulce.

JOVEN PLACER

Comprometido con el cuidado y la explotación responsable del agave y el buen trabajo de los productores, el mezcal Sibarita nace como un proyecto de cuatro amigos a quienes les gusta compartir los placeres de la vida, y que además buscan mantener vivas las tradiciones de nuestro país. Este *premium* proviene de agaves de tipo espadín que se cosechan en Santiago Matatlán, un pueblo ubicado a 45 minutos de la capital oaxaqueña.

Aunque no se necesita ser experto para apreciar la buena calidad de Sibarita, sí se requiere de un espíritu aventurero para conocer un producto novedoso que en boca se percibe muy suave, gracias a su triple destilación, que lo hace uno de los mezcales más puros y refinados de la industria. Su cuerpo es amable, ya que resbala y no quema, factor que disminuye el usual sabor ahumado de otros mezcales. Además, la botella, de 312 pesos, tiene una imagen elegante y fresca.

Mezcal Sibarita
www.mezcal-sibarita.com



FOTOS: CORTÉS DE LAS MUJERES, RICARDO VAFFI