

# AEROMÉXICO: GASTRONOMÍA DE ALTURA

## NUEVA EXPERIENCIA GOURMET A BORDO

*Aeroméxico brinda un servicio exclusivo que deleitará al paladar más exigente con un sabor diferente.*

Bajo los estándares de calidad de clase mundial que siempre la han distinguido, Aeroméxico presenta un nuevo menú diseñado especialmente para Clase Premier y Clase Turista en vuelos internacionales por el Colectivo Mexicano de Cocina que encabeza el reconocido chef Enrique Olvera, propietario del restaurante Pujol, que actualmente ocupa el lugar número 20 en la lista The World's 50 Best Restaurants.

Las especialidades se conforman por una "propuesta que indaga en los sabores ancestrales de México y la enorme diversidad de plantas y animales que la geografía nos proporciona en nuestro país", explica el prestigioso chef Enrique Olvera.

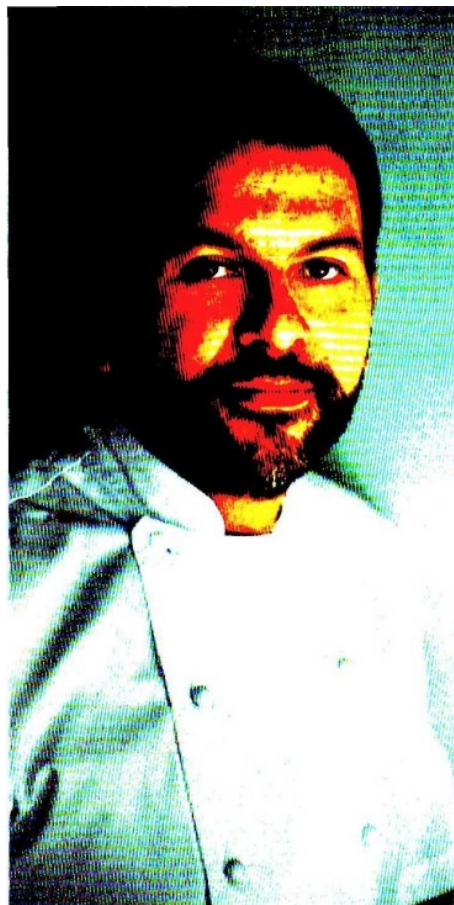
Esta selección de platillos exquisitos se integran a "un menú balanceado y ligero pensado para el cliente que quiere comodidad, bienestar y relajación a la hora de viajar", puntualiza Olvera. Es perfecto para quienes tienen un estilo de vida saludable y sofisticado. En Aeroméxico siempre se vuela sobre la excelencia.

## PASIÓN POR EL SABOR

El Colectivo Mexicano de Cocina reúne a los chefs más representativos en la escena gastronómica actual, quienes conducirán a cada pasajero a disfrutar deliciosas y originales creaciones. Incluye a los mejores cocineros de México, destacando las recetas de:

Enrique Olvera, Mikel Alonso, José Manuel Baños, José Ramón Castillo, Arturo Fernández, Liz Galicia, Alicia Gironella, Guillermo González, Benito Molina, Solange Muris, Edgar Núñez, Daniel Ovadía, Elena Reygadas, Pablo Salas, Jorge Vallejo, Ángel Vázquez. Y a dos de los empresarios más sobresalientes, Paulina Vélez y Carlos Yescas. ©

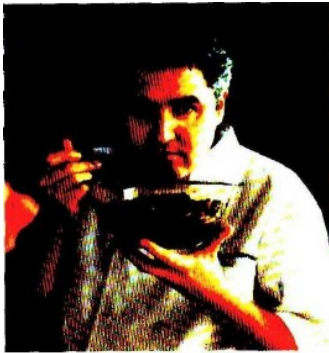
EL MENÚ GOURMET DE AEROMÉXICO EN CLASE PREMIER, SE DISPONE EN LAS RUTAS DE MEDIANO Y LARGO ALCANCE COMO EUROPA, SUDAMÉRICA, ASIA, NUEVA YORK, SAN FRANCISCO Y CHICAGO.



«ENRIQUE OLVERA»

"Uno de los aspectos fundamentales de mi cocina es conservar y explorar los atributos de cada ingrediente, evitando utilizar conservadores o productos procesados para exaltar los sabores de cada platillo. Para mí fue estimulante diseñar un "menú para el aire", cuyos platillos y productos cumplieran con el rigor y exigencia que empleo en mi técnica gastronómica logrando conservar la máxima frescura y auténtico sabor. Creo que lo hemos logrado".





«MIKEL ALONSO»

Ha sido chef del restaurante Tezka y discípulo de Juan Mari Arzak. Fundó junto con Bruno Oteiza el restaurante Biko, que en 2013 ocupó el lugar número 31 entre los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, según la lista de San Pellegrino. Su técnica se basa en una fusión con gran maestría de la cocina mexicana con la española.



«DANIEL OVADÍA»

Su trabajo en gastronomía sobresale a nivel nacional e internacional, cuya amplia variedad de exquisitos platillos se han convertido en los favoritos de comensales y sibaritas. Es propietario del restaurante Paxia San Ángel, que ha recibido el galardón Five Star Diamond Award que otorga la American Academy of Hospitality Sciences (AAHS).



«ELENA REYGADAS»

Reconocida en el mundo por su experiencia en gastronomía italiana. Siendo propietaria del restaurante Rosetta, su estilo se ha definido por una mezcla de talento y compromiso con la cocina, sumados a una propuesta que procura el equilibrio entre un menú de sabores sutiles con opciones que apelan al paladar más audaz y curioso.

Aeroméxico continúa trabajando para ofrecer un alto nivel de atención a sus clientes de Clase Premier y Turista, donde podrán disfrutar de deliciosas y originales creaciones.



Pasta penne con salmorejo de champiñones y portobello templado.



Fiesta de mes que pico de gallo de zanahoria, caracas y frijoles negros.



Cucumarcos al ajillo con chimichurri rojo.

Los viajeros podrán disfrutar de platillos deliciosos en una nueva vajilla con gran diseño, que representa un valor agregado durante su viaje.



Fecha <b>15.08.2014</b>	Sección <b>Revista / Falla de origen</b>	Página <b>54</b>
----------------------------	---	---------------------

