



elgourmet.com



VISITA A BURDEOS
ENTRE VIÑEDOS,
ORÍGENES Y VINOS

DESTINO MÉXICO
CRÓNICA A BORDO
DE UN BUQUE SARDINERO

NICOLÁS ALVARADO
LA CARA LÚDICA
DE LA CULTURA

MAR 2010

36



Sinfonía marina



**ORÍGENES
PREHISPÁNICOS**

**CHEFS AL
RESCATE DEL
JITOMATE**

**CUALIDADES
MARINAS**

**EL PESCADO
Y SU FACETA
SALUDABLE**



PRODUCTO DEL MES

TESOROS OCEÁNICOS, EL ALIMENTO DE NEPTUNO

Thai Gardens

Sabores del reino de Siam

La zona de Polanco en la ciudad de México tiene la capacidad de transportarnos a lugares lejanos sin necesidad de visas o pasaportes, y en esta ocasión quise visitar el mítico reino de Siam. Entré al pequeño recibidor del restaurante Thai Gardens y en un abrir y cerrar de ojos me sentí en el sudeste asiático. Amablemente me recibieron con una sonrisa y un "wai" (una sutil reverencia que realizan juntando las manos).

La decoración del lugar es típicamente tailandesa; aquí convergen las maderas oscuras, los colores dorados, agua y flores, —como las orquídeas colocadas en un pequeño florero en cada mesa—, el buda dorado y alargado en un iluminado patio, así como la flor de loto que adorna el logo del lugar.

Cuando estuve en Tailandia, debo confesar que rompí con mis paradigmas occidentales y adquirí el gusto por su estética limpia y por su comida exótica, en la que hacen gala de ingredientes no tan desconocidos para nosotros como el té limón, la albahaca, la leche de coco y el chile, pero en preparaciones novedosas. Sus combinaciones son excitantes al paladar: abundan los platillos ligeros con fuertes componentes aromáticos, en el que el balance de los cinco sabores fundamentales (picante, ácido, dulce, salado y amargo) se integra a la perfección.

En esta ocasión visité el restaurante con mi amiga Cristina, quien también es fanática de la cocina de la región. Era un día entre semana a la hora de la comida y en el lugar interactuaban algunos hombres de negocios y un par de mesas grandes que parecían celebrar algún cumpleaños.

Inmediatamente apareció una amable mesera, quien nos dejó la carta de cocteles y el menú, y aunque no pedimos ninguno, la extensa y novedosa cantidad de cocteles sí nos provocó más de un antojo.



LOS CURRYS SON UNA DE LAS ESPECIALIDADES DEL LUGAR. ABAJO: MANGO CON ARROZ GLUTINOSO Y COCO.



Una vez seleccionada nuestra comida, inspeccioné la extensa carta de vinos, especializada más en tintos que en vinos adecuados para maridar con el menú, cuestión comprensible por la preferencia del comensal promedio, quien gusta de acompañar sus comidas con este tipo de vinos. Estu-

DATA

Thai Gardens
Calderón de la Barca 72
Col. Polanco
5281-3850

ve a punto de optar por pedir una cerveza, que también es un maridaje recomendable, cuando encontré un Prosecco di Valdobbiadene de la casa Santa Margherita (\$350). Un espumoso italiano de color paja, con aromas a flores y a durazno y sabor dulce en boca, que resultó ser el maridaje ideal. Sin embargo, mientras revisaba la carta, había algo que me impedía que me sintiera totalmente transportada en mi viaje, y ahí fue cuando me di cuenta: la música ambiental, con melodías en español de los ochenta me regresaban al D.F.

Para empezar, pedimos una entrada Thai Gardens (\$128) compuesta por una variada degustación de pequeños bocados. Presen-

POR ANA SALDAÑA
FOTOS: FERNANDO GÓMEZ



CAMARONES EN SALSA AGRIDULCE.

tados con esmero, probé una deliciosa pasta delgada con sabores a ajonjolí. Una brocheta de pollo acompañada de una rica salsa de cacahuete. Una fritura de cangrejo, ligera y crujiente. Un rollo frito de pasta delgada el cual evidenció haber sido el primero en ingresar a la freidora, ya que había absorbido grasa de más. Además un *dumpling*, una pequeña bolsita rellena de carne molida de cerdo especiada y después hervida, la cual estaba ligeramente sobrecocida. Todo esto, acompañado de salsas picante y agridulce.

Después la mesera nos trajo una Tom Yam Khum (\$103). Una sopa característica de esta región, que consta de un ligero caldo con sabores agridulces, acompañada de camarones, hongos y aromas de té limón. El caldo estaba delicioso, sin embargo me sorprendió ver que los tradicionales hongos tailandeses habían sido reemplazados por champiñones, lo cual, para mi gusto, hacía que su costo fuera un tanto excesivo.

Después llegaron a la mesa nuestros dos platillos principales en pequeñas ollas de cobre: un delicioso y expertamente preparado curry verde con carne de res (\$169),

elaborado con leche de coco, chiles verdes y sazonado con albahaca; y un pato (\$193) preparado con especias y salsa de tamarindo que estaba bueno a secas. Para acompañar los platillos principales, pedí un arroz aromático (\$30), y cuando llegó a la mesa, esperaba aspirar los aromas del fragante grano, también conocido como arroz jazmín, sin embargo éste no cumplió con la expectativa.

Cualquier desencuentro que pudiera haber tenido con el arroz, se disipó al probar mi postre favorito: arroz glutinoso con coco y mango (\$78). Armonía total lograda por la dulce ligereza del coco y la acidez del

mango, enmarcadas por un arroz cremoso debidamente azucarado.

En conclusión, Thai Gardens es de los pocos lugares en la ciudad que ofrece la oportunidad de degustar esta exquisita comida en un ambiente agradable con un servicio de primera. Sus sabores definitivamente lo transportarán al sudeste asiático. Sin embargo, considero que por el precio me hubiera gustado ver más ingredientes auténticos y así poder vivir la experiencia en su máxima expresión y viajar a través de la comida al reino de Siam.

Cuenta con zona de fumar y no fumar y valet parking. ●

