

Cafe Bar



La creatividad del mexicano no conoce límites. Es refrescante ver cómo jóvenes chefs encuentran nuevos canales para liberar su energía artística y formar parte de toda una contracultura gastronómica, donde la comida mexicana es el plato principal.



Hecho en  
*Dumbo*

# DANIEL

## Mena

DANIEL MENA muestra determinación. Sabe cuáles son sus sueños y lo que está dispuesto a hacer para cumplirlos. Ingeniero de profesión, dejó todo para estudiar gastronomía en el French Culinary Institute. A pesar de estar trabajando en una de las cocinas más reconocidas de Nueva York, el Modern, una vez más su intrepidez le dijo que lo suyo era la comida mexicana. Entrenado para trabajar en las cocinas más exigentes, decidió volverse empresario. Junto con un amigo, Ethan Smith, concibió la idea de vender tacos en las calles con un camioncito alternativo, para llevar a las calles de Nueva York un poco del sabor de la Ciudad de México. Sin embargo, antes de materializarla, la suerte les hizo una buena jugada: transformar un local que funcionaba como cafetería de día en un restaurante mexicano de noche.

El ingenio de Daniel es impresionante. El espacio para cocinar deja mucho que desear, apenas cuenta con el equipo de una cafetería que sirve sándwiches y hace licuados. Es un reto más que el chef ha resuelto exitosamente. Prepara deliciosos antojitos con los ingredientes más frescos. Diariamente recorre los mercados de su comunidad y compra lo que utilizará esa misma noche, cuidando que sea orgánico y sostenible. Trabaja muy duro y sus esfuerzos son recompensados. Todos los días se levanta y hace lo que le gusta. Y, cada noche, orgullosamente pone su sello personal de “Hecho en Dumbo”.



**Dumbo  
General Store**  
111 Front  
St., entre  
Washington y  
Adams Street,  
Brooklyn, N.Y.



## **SOBRE EL RESTAURANTE**

ALGO QUE ME SORPRENDE DE LA CIUDAD DE NUEVA YORK, ES SU CAPACIDAD DE RENOVARSE. EN DUMBO (DOWN UNDER THE MANHATTAN BRIDGE OVERPASS) hace algunos años era peligroso caminar dentro de la zona industrial; sin embargo, se ha regenerado y este resurgimiento ha sido acompañado de una nueva y alternativa propuesta cultural comunitaria. Desde fuera, no existe ningún indicio de la existencia del restaurante. Llegamos con la referencia de la tienda que se encuentra al lado. Al entrar a Hecho en Dumbo, llamado así aludiendo a la famosa frase "Hecho en México", entramos a una cafetería común y corriente. Vemos las largas mesas donde la gente toma su café, una alargada barra de madera oscura con unos grandes espejos, unas cuadradas y grandes columnas de concreto y el piso gris. Al caer la noche, este lugar no se transforma visualmente con un cambio de manteles o de cuadros, sino espiritualmente a través de los sentidos. La experiencia es la conjunción de varios elementos que incluyen la música, las bebidas y la comida. Hay música en vivo todas las noches, donde se expone lo mejor de la música alternativa con raíces en el DF, como Jarana Beat, Gutierrez Pop Lounge! y R.Glez y los Vendedores, por mencionar algunos. Las bebidas han sido desarrolladas especialmente por el socio de Daniel, Ethan Smith, quien busca traer la vibra chilanga a través de todos los sentidos con las cervezas preparadas y tequilas finos. La comida está conformada por pequeñas degustaciones de antojitos que me recuerdan a las cantinas de antaño donde se servían botanas de buena calidad. Y vaya que es buena calidad, los mejores y más frescos ingredientes ayudados por la mano experta de Daniel, resultan en una experiencia única que se encuentra en continua evolución. Cada día nos convidan a una fiesta distinta.

**"LA COSA ES MEDIO CLANDESTINA, PORQUE DE DÍA EL RESTAURANTE OFRECE PANINIS Y ENSALADAS Y NO TIENE NADA QUE VER CON NOSOTROS... ES UNA CAFETERÍA CUALQUIERA EN BROOKLYN. Y A LAS SEIS DE LA TARDE SE TRANSFORMA, LLEGAN NUEVOS EMPLEADOS, TODO ES DIFERENTE... COMIDA, TRAGOS ESPECIALES. TODO SE TRANSFORMA... COMO EVENTO NOCTURNO."**





**“HACEMOS TODAS LAS TORTILLAS A MANO, LAS SALSAS... USAMOS EL MOLCAJETE. TODO SE HACE CON MUCHO CARÍÑO Y NO SE PIERDE LA ESENCIA DE UN BUEN TACO MEXICANO: LA TORTILLA, LA CARNE ENCIMA, UNA BUENA SALSA Y A COMER CON LAS MANOS.”**



Ceviche con hierba santa

