

AMOCDMX

Guía de comida callejera



I PĂSELE
güerita!



La grandeza de la Ciudad de México se refleja en su historia, en su cultura, en su patrimonio y, por supuesto, en su cocina. Declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, la CDMX es considerada una de las capitales gastronómicas del mundo y ofrece una experiencia culinaria inigualable donde la tradición y la creatividad se encuentran en cada platillo. No hay mejor forma de conocer su auténtico sabor que explorando su comida callejera; un universo de aromas, colores y sabores que conquista a locales y visitantes.

Desde los clásicos tacos al pastor hasta los versátiles tamales, la comida callejera de la Ciudad de México es un reflejo de su diversidad cultural. Cada platillo tiene una historia y su magia no solo está en sus sabores, sino en la gente que la prepara; hombres y mujeres que han sus recetas al punto de convertirse en guardianes de la tradición culinaria.

Comer en la calle es un acto de convivencia, un ritual cotidiano donde se mezclan todas las clases sociales y se comparte el amor por la buena comida. Esta guía rinde homenaje a los antojitos, puestos, mercados y carritos de comida que hacen de la Ciudad de México, un paraíso gastronómico.

Descubre los sabores que han hecho historia y los que revolucionan la escena culinaria urbana. Porque en la Ciudad de México, comer en la calle no es solo una opción: es una experiencia imperdible.

Alejandra Frausto Guerrero

Secretaria de Turismo
de la Ciudad de México



Mexico City's magnificence is reflected in its history, culture, heritage and, of course, its cuisine. Declared an Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO, Mexico City is considered one of the gastronomic capitals of the world, it offers an unparalleled culinary experience where tradition and creativity are found in every dish. And there is no better way to get to know its authentic flavor than exploring its street food; a universe of aromas, colors and flavors that captivates locals and visitors alike.

From the classic tacos al pastor to the versatile tamales, Mexico City's street food is a reflection of its cultural diversity. Each dish has a history, and its magic is not only in its flavors, but in the people who prepare it; men and women who have perfected their recipes to the point of becoming guardians of culinary tradition.

Eating on the street is an act of coexistence, a daily ritual where all social classes mingle and share the love for good food. This guide pays tribute to the *antojitos*, stalls, markets and food carts that make Mexico City a gastronomic paradise.

Discover the flavors that have made history and those that revolutionize the urban culinary scene, because in Mexico City, eating on the street is not just an option: it is an unmissable experience.

Alejandra Frausto Guerrero

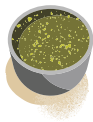
Mexico City Secretary of Tourism



AQUÍ ES EL

índice

- 01** Presentación por Alejandra Frausto Guerrero,
Secretaria de Turismo de la Ciudad de México | *Presentation
by Alejandra Frausto Guerrero, Mexico City Secretary of Tourism*
- 06** Instrucciones para comer en la Ciudad de México | *Instructions
on how to eat in Mexico City*
- 08** Tamales y guajolotas | *Tamales and guajolotas*
- 10** Jugos y carritos de fruta | *Juice and fruit stands*
- 12** Chilaquiles | *Chilaquiles*
- 14** Del comal | *From the griddle*
- 16** Para acompañar | *Drinks & toppings*
- 18** Tacos de canasta | *Tacos de canasta*
- 20** Tacos al pastor | *Pastor tacos*
- 22** Tacos de suadero | *Suadero tacos*
- 24** Elotes y esquites | *Elotes and esquites*
- 26** Personajes de la comida callejera | *Street food characters*
- 28** Otros platillos con sabor local | *Other dishes with
local flavor*



Instrucciones para comer en la Ciudad de México

La Ciudad de México es la capital de la comida infinita y es normal que no sepas qué, dónde y cómo comer, pero existen reglas no escritas que ayudan y mejoran la experiencia de taquear a pie de banqueta. Síguelas y descubre las propias.

Si huele bien y se te antoja, ¡ahí es! También checa que todo esté limpio y fresco: carne en buen estado, limones frescos y cocineros que no manejen dinero con las manos sin guantes. Si hay mucha gente o fila, ¡confía! Usa tu instinto y sentido común.

Conoce tu quesadilla. En la Ciudad de México la quesadilla puede o no llevar queso, así que especifica cómo la quieres a la hora ordenar (¡con queso, siempre con queso!).

Si pides tacos de tripa, fíjate en que estén bien dorados. Para suadero, asegúrate de que sea en trozo y no pedacería. Los tacos al pastor deben verse jugosos y morenitos por fuera. Si hace mucho calor, evita los mariscos. Dicen que comer de pie es mejor porque cabe más. Y la ley máxima: los tacos se piden de a dos, o máximo tres, para que no se enfríen.

Por último, sé un buen comensal: no te metas en la fila, no toques tu comida con la cuchara de la salsa, sede el banquito a quien lo necesite más, nunca pidas fiado y deja propina si te trataron bonito. ¡Ah, y pasa

la voz! El arte de comer como chilango nace de la recomendación del amigo, la prima, el colega. Sé parte de la cadena de sabiduría popular y recuerda que lo mejor de la comida callejera es su capacidad para crear comunidad en una ciudad gigante y a veces, enajenante.



Instructions on how to eat in Mexico City

Mexico City is the capital of infinite food and it's normal that you don't know what, where and how to eat, but there are unwritten rules that help and improve the experience of taquería at the curb. Follow them and discover your own.



If it smells good and you crave it, that's the place!

Also, check that everything is clean and fresh: meat in good condition, fresh limes, and cooks who don't handle money with ungloved hands. If there are a lot of people or lines, trust! Use your instincts and common sense.

Know your quesadilla. In Mexico City the quesadilla may or may not have cheese, so specify how you want it when ordering (with cheese, always with cheese!).

If you order tripe tacos, make sure they are well browned. For suadero, make sure it is in chunks and not diced. Pastor tacos should look juicy and brown on the outside. If the weather is very hot, avoid seafood. They say that eating while standing up is better because you can eat more. And, the ultimate law: tacos should be ordered in pairs, or three at the most, so they don't get cold.

Finally, be a good eater: don't get in line, don't touch your food with the salsa spoon, give your seat to whoever needs it the most, never ask for credit and leave a tip if you were treated nicely. Oh! And spread the word! The art of eating like a Chilango comes from the recommendation of a friend, cousin or colleague. Be part of the chain of popular wisdom and remember that the best thing about street food is its ability to create community in a giant and sometimes alienating city.





Tamales y guajolotas

Torta de tamal, guajolota bendita, reina de los lunes en la Ciudad de México, señora del desayuno para llevar comiendo, proveedora de las calorías apenas suficientes para echar a andar el cuerpo en la metrópoli que nunca para. La madre de nuestra dieta chilanga, la que nos apapacha como solo en la capital sabemos hacer, lo hace con el suave abrazo de un bolillo. Tamales calentitos por las noches; de verde, de rajas, de mole con pollito. «Acérquese y pida...» nos conmina la vaporera que perfuma la salida del Metro —de todos los Metros— y los supermercados. Tamales de cochinita, de suadero, de Gansito y de queso crema con mermelada; tamales gourmet también hay, porque el tamal en México es un lienzo, una invitación a jugar y a crear mucho con poco. Comida peregrina, hija del movimiento y el ambulante, sustento culinario y emocional de quienes todos los días recorremos la ciudad cargando nuestros sueños, cansancios y apetitos.



Tamales and guajolotas

Tamal sandwich, blessed guajolota, queen of Mondays in Mexico City, mistress of the take-away breakfast, provider of just enough calories to get the body going in the metropolis that never stops. The mother of our Chilanga diet, the one that pampers us as only we in the capital city know how to do: with the soft embrace of a bolillo. Warm tamales at night, green, rajas, mole with chicken. "Come and ask..." the lady with the steamer that perfumes the exit of the Metro — of all the Metros — and the supermarkets, urges us. Tamales of cochinita, suadero and cream cheese with jam: gourmet tamales are also available, because the tamal in Mexico is a canvas, an invitation to play and create a lot with little. A pilgrim food, daughter of movement and street vending, culinary and emotional sustenance for those of us who travel the city every day toting our dreams, tiredness and appetites.



Jugos y carritos de fruta

Para ser realmente chilango, así sea de adopción, necesitas un juguero de confianza. Alguien que sabe cómo te gusta tu licuado de avena, plátano y amaranto, o el remedio antigripal, apenas ve tu nariz roja. Tu juguero lleva años en su puesto y tiene un montón de combinaciones de jugos, licuados y cocteles con nombres divertidos, porque el ingenio siempre encuentra maneras de expresarse. Las juguerías callejeras son el alma de las mañanas chilangas, con sus montones coloridos de frutas y vitroleros con semillas y granola. Aquí siempre hay plátanos y fresas en su punto —además de algunas abejitas— y un servicio cálido y veloz (es un deleite verles cortar el mango con gracia y rapidez). «Tómele tantito», te dirá el juguero y te dará tu pilón —lo que quedó en la licuadora— porque en las juguerías no se escatima y por eso regresarás mañana.



Juice and fruit stands

To be a true Chilango, even by adoption, you need a trusted juicer. Someone who knows how you like your oatmeal, banana and amarant smoothie, or your flu remedy as soon as they see your red nose. Your juicer has been at their stand for years and has many combinations of juices, smoothies and cocktails with funny names, because ingenuity always finds ways to express itself. The street juice stands are the soul of Chilango mornings, with their colorful piles of fruits and display cases with seeds and granola. Here, there are always ripe bananas and strawberries — plus some little bees — and a warm and fast service (it's a delight to see them cut the mango with grace and speed). The juicer will tell you "Tómele tantito" (take a little sip), and give you your pilón — what's left in the blender — because juicers don't skimp and that's why you'll be back tomorrow.



Chilaquiles

Los habitantes de la CDMX coincidimos en que el antojo de chilaquiles sale para todas y todos. Especialmente los viernes a media mañana, con el alma malhumorada en la oficina, o los domingos, para recuperarnos de un fin de semana de desvelo. Los chilaquiles verdes son los favoritos. Esto se demuestra en los puestos callejeros que desde las seis de la mañana y hasta el mediodía despachan una orden tras otra. Con milanesa o pollo deshebrado, con cochinita, quesillo, chicharrón, chorizo, cecina o el sol de esta galaxia chilaquilera: huevito estrellado que derrama su esplendor sobre la mezcla de tortilla frita ensopada y adornada —para la vista y el paladar— con crema, queso, cebollita y cilantro. En lo que no llegamos a un consenso es en la textura: el debate chilango es si los chilaquiles van remojados o crujientes. Cada quien sabe de qué lado luchar, pero en la ciudad de las oportunidades, hay para todos.



Chilaquiles

If there is one thing we, Mexico City residents, agree on, it is that everyone craves chilaquiles. Especially on Fridays at mid-morning, with a grumpy soul at the office, or on Sundays, when we need energy after a sleepless weekend. Green chilaquiles are a favorite. This is evidenced in the street stalls that from six in the morning until noon deliver one serving after another. With milanesa or shredded chicken, with cochinita, cheese, pork rinds, chorizo, cecina, or the sun of this chilaquilera galaxy: fried egg that spills its splendor over the mixture of fried tortilla, stuffed and adorned — for the eye and the palate — with cream, cheese, onion and cilantro. What we can't agree on is the texture: the Chilango debate is whether chilaquiles should be soaked or crunchy. Everyone knows which side to fight for, but in the city of opportunities, there is something for everyone.



Del comal

En esta ciudad sabemos que una quesadilla puede o no llevar queso. También sabemos que el quesillo deshebrado es el mejor para derretirse a fuego lento en el comal y que quizás el mejor relleno quesadilleiro es el chicharrón prensado, con su profundo sabor redondo. El sope y el tlacoyo, aunque podrían parecerse, tienen su propio encanto; al igual que los huaraches, los machetes, las gorditas, las petroleras y todos los parientes del taco que cohabitan en un comal, ese círculo de vida donde nació el árbol genealógico de la tortilla, la matriarca de la gastronomía callejera. De él siguen desprendiéndose posibilidades hechas de maíz con queso, salsa, jardín, crema, lechuga y guisados. El comal nos alimenta bajo sombrillas o techos de mercados, pero no solo nos llenan la panza, también nutre nuestra identidad chilanga.



From the griddle

In Mexico City we know that a quesadilla may or may not have cheese in it. We also know that Oaxaca cheese is the best to melt on the griddle, and that perhaps the best quesadilla filling is pressed pork rinds with their deep, round flavor. The sope and the tlacoyo, although they could be similar, have their own charm; just like the huaraches, the machetes, the gorditas, the petroleras, and all the relatives of the taco that cohabit in a griddle, that circle of life where the tortilla's family tree was born, the matriarch of the street gastronomy. From it continue to emerge possibilities made of corn with cheese, salsa, "garden", cream, lettuce and stews. The griddle feeds us under umbrellas or market roofs, but it not only fills our bellies, it also nourishes our Chilanga identity.



Para acompañar

En México decimos que alguien «se cree muy salsa» porque las salsas están en el eslabón más alto de nuestra cocina, sobre todo de la callejera. Son el alma del taco y por eso hay que saber dominar el arte del salseo. La salsa verde cruda con las quesadillas, la verde cocida para tacos de canasta, la naranja de tomatillo con chiles rojos es para los tacos de suadero. Para el pastor, guacamole. También hay chiles en escabeche, pico de gallo y hasta chile piquín. La salsa, a veces respondona en su picor, otras dulzona o ahumada, es el centro de la comida callejera, pero también hay otras guarniciones esenciales: la piña para los taquitos al pastor, el bolillo para los chilaquiles, las papas fritas de los tacos y, para «que resbale», cafecito o champurrado en la mañana, las aguas frescas a mediodía y los sueros con limón y sal para el calorón de la tarde. Como sea, la ciudad, a todas horas, un auténtico aparador gastronómico con opciones para toda ocasión, clima y humor.



Drinks & toppings

In Mexico we say that someone “thinks they are a salsa” because salsas are the highest link in our cuisine, especially in street cooking. They are the soul of the taco and that is why you have to know how to master the art of salsas. The raw green salsa with quesadillas; the cooked green salsa for tacos de canasta; the orange salsa, made with tomatillo and red chiles, is for suadero tacos. For the pastor: guacamole. There are also pickled chiles, pico de gallo and even chile piquín. The salsa, sometimes spicy, sometimes sweet or smoky, is the center of the street food, but there are also other essential garnishes: pineapple for the taquitos al pastor, bolillo for the chilaquiles, potato fries for the tacos and, to “let it slide”: coffee or champurrado in the morning, aguas frescas at noon, and salted and lemony sueros for the afternoon heat. In any case, Mexico City is, at all times, an authentic gastronomic showcase with options for every occasion, climate and mood.



Tacos de canasta

El alma de la cocina chilanga yace en una canasta, arropada con papel de estraza y plástico azul. Es un taco sudado. Pequeño, del tamaño de una tortilla de dos o tres mordidas, relleno casi siempre de papa, frijol o chicharrón —el triunvirato de la patria taquera—, aunque a veces aparece adobo, pastor, pollo con mole o cualquiera que sea el guisado del día. Taco viajero, ciclistero, banquetero y urbano, comestible desde la mañanita hasta que se vacía la canasta por la tarde. Antojo cómodo y alivio rápido de estudiantes, oficinistas y transeúntes apurados. Dos salsas verdes: la cruda con aguacate que no pica (sí pica) y la cocida con habanero que pica (pica recio). Lo comemos de pie, servilleta bajo el plato, con dedos resbalosos y labios brillosos por la grasita que los mantiene calientes y suaves durante todo el día. El taco de canasta o sudado, quizás el primer taco en venderse, es el padre de los tacos callejeros mexicanos.

☆☆☆☆
* Frijol, papa y chicharrón, * ♥
la cura para el corazón

Tacos de canasta

The soul of Chilanga cuisine lies in a basket, wrapped in brown paper and blue plastic. It is a “sweaty taco”. Small, the size of a tortilla (two or three bites), filled almost always with potato, bean or pressed pork — the triumvirate of the taco homeland —, although sometimes adobo, pastor, chicken with mole or whatever the stew of the day may be, appears. Traveling, bicycle, sidewalk and urban taco, edible from the early morning until the basket is emptied in the afternoon. A convenient craving and quick relief for students, office workers and passers-by in a hurry. Two green salsas: the raw one with avocado that isn’t spicy (it is spicy) and the cooked one with habanero that is spicy (it is very spicy). We eat it standing up, napkin under the plate, with slippery fingers and glossy lips from the grease that keeps them warm and soft all day long. The taco de canasta — or “sweaty taco” — perhaps the first taco to be sold, is the father of Mexican street tacos.



Tacos al pastor

A las siete de la noche, los trompos giran en la ciudad de los tacos. Como campanadas anunciando misa, el fuego del asador vertical marca el milagro nocturno del taco al pastor —con piña, con todo—. Nieto del *shawarma* e hijo del taco árabe: taco migratorio, giratorio, curativo e histórico. Con sus capas de achiote y naranja, transicionó de libanés a chilango —del cordero al cerdo, del pan pita a la tortilla, del yogurt a la salsa verde con aguacate—. Monumento de sabor, sol en el sistema solar de la cocina chilanga. Se piden de dos en dos para atrapar el efímero y placentero crujir de la carne caliente, de pie, frente al hipnótico trompo que huele a carbón, puerco y cebolla caramelizada. De regalo, te llevas a casa ese aroma ahumado y dulzón que solo existe en esta ciudad que también gira y gira sobre su propio eje.



Pastor tacos

At seven o'clock at night, the spinning tops spin in the city of tacos. Like bells announcing mass, the fire of the vertical rotisserie marks the nightly miracle of the "taco al pastor" — with pineapple, with everything —. Grandson of the shawarma and son of the Arabian taco: migratory, rotating, healing and historical taco. With its layers of achiote and orange, it has gone from Lebanese to Chilango — from lamb to pork, from pita bread to tortilla, from yogurt to green salsa with avocado —. A monument of flavor, a sun in the solar system of Chilanga cuisine. They are ordered in pairs to catch the ephemeral and pleasurable crunch of the hot meat, standing in front of the hypnotic spinning top that smells of charcoal, pork and caramelized onion. As a gift, you take home that smoky and sweet aroma that only exists in this city that also spins and spins on its own axis.



Tacos de suadero

Suadero: un beso carnosos, jugoso y doradito, placer de dos mordidas. Una emoción hecha de la sobrebarriga de la res, confitada a fuego lento en su propia grasa, dorada a la plancha y cobijada por dos tortillas pequeñas, medio fritas —pero aún suaves y doblables—, con «jardín» y un pasón de salsa verdirroja —acidita y medio dulzona para cortar la grasa—. «¡Este es el mejor suadero de la ciudad!», decimos todas y todos, pues este taco, de origen chilango, es nuestro orgullo. Lo comemos de pie, frente al comal taquero que huele delicioso, a longaniza y tripa, las hermanitas suaderenses que se cuecen en el mismo jacuzzi de sabor. No existe el mejor taco de suadero, pero nada sabe mejor que el campechano más cercano cuando hay hambre y pagamos con el cambio sobrante después de los tragos del viernes. Tan ricos son que deberíamos decir: «Vamos por unos besos de suadero».

Si es de res, aquí es

Suadero tacos

Suadero: a meaty, juicy and golden kiss, a two-bite pleasure. A thrill made from beef chuck, slow-cooked in its own fat, browned on the griddle and covered by two tiny tortillas, half fried — but still soft and foldable —, with a “garden” and a greenish-reddish salsa — tart and half-sweet to cut the fat —. “This is the best suadero in town”, we all say, because this taco, of Chilango origin, is our pride and joy. We eat it standing up, in front of the taquero griddle that smells delicious, of longaniza and tripe, suadero’s little sisters that are cooked in the same flavored jacuzzi. There is no such thing as the best suadero taco, but nothing tastes better than the nearest campechano when we are hungry, and we pay with the change left over after Friday’s drinks. So good are they that we should say, “Let’s go get some suadero kisses”.



Elotes y esquites

Siete de la noche en la capital. Saliste de la oficina y te detienes por unos esquites con mayonesa, queso, harto limón y chile «del que no pica» (aunque sabes que sí pica); sin hambre te enfrentas a los humores del vagón lleno del Metro. O quizá te sedujo el aroma a epazote de los elotes afuera de la panadería y pides el más tiernito de cacahuazintle, con todo. El placer de morder una mazorca suave y tibia, hasta despeinarla por completo, te vuelve inmune al caos urbano. Luego te limpias los manchones de queso y polvo chiloso de tu ropa y la vida sigue. O tal vez sacrificaste 40 minutos en la fila para probar los esquites virales, con tuétano, suadero, patitas de pollo o higaditos. En el mundo esquitero hay espacio para la diversión, pero la esencia nunca se compromete. El esquite es rápido, llenador y, probablemente, un gusto adquirido por quienes habitamos la bella nación del maíz.



Elotes and esquites

Seven o'clock in the evening in Mexico City. You leave the office and stop for some esquites with mayonnaise, cheese, lots of lime and chili "the kind that doesn't burn". Without being hungry, you face the smells of the crowded subway car. Or maybe you are seduced by the aroma of epazote from the corn stand outside the bakery and order the most tender cacahuazintle. The pleasure of biting into a tender and warm corn cob, until it is completely plucked, makes you immune to the urban chaos. Then, you wipe the cheese and chili dust stains off your clothes, and life goes on. Or, maybe, you sacrifice 40 minutes in line to try the viral esquites, with marrow, suadero, chicken feet or liver. In the esquite world there is room for fun, but the essence is never compromised. The esquite is fast, filling and probably an acquired taste for those of us who inhabit the beautiful corn nation.



Personajes de la comida callejera

Los oficios de la comida callejera —y quienes los ejercen— mantienen viva su esencia, por eso los honramos. A las seis de la mañana ya hay pan y café en canastas y termos sobre un triciclo. Aunque quien pedalea no hornea, lo llamamos «el panadero del triciclo». Su labor es indispensable para una ciudad que necesita café para despertar y pan dulce para hacerlo de buenas. El merengüero es más discreto pero admirable. Su oficio es de riesgo y destreza, prepara gaznates delicados como una artesanía y luego los equilibra en una charola sobre la cabeza mientras camina y pregona: «¡Merengues, hay merengues!»». También está el barbacollero, que aparece los fines de semana o en días de tianguis y el camotero, que brilla por la profunda nostalgia que evoca el silbido de su carrito. Pregón sin pregón, su sonido melancólico dibuja un México antiguo, cuando había más tiempo para disfrutar de unos plátanos calientitos con crema y canela. ¡Larga vida a quienes dedican su vida a la comida ambulante!



Street food characters

The street food trades, and those who practice them, keep its essence alive, that is why we honor them. At six in the morning there is already bread and coffee in baskets and thermoses on a tricycle. Although those who pedal do not bake, we call them “the tricycle bakers”. Their work is indispensable for a city that needs coffee to wake up and sweet bread to do so in a good mood. The merengüero is more discreet but admirable. His trade is one of risk and skill, he prepares delicate gaznates as a craft, and then balances them on a tray on his head as he walks and proclaims: “Merengues, there are merengues!”. There is also the barbacollero, who shows up on weekends or on flea market days, and the camotero, who shines with the deep nostalgia evoked by the whistle of his cart. His melancholic sound sketches an old Mexico, when there was more time to enjoy some warm bananas with cream and cinnamon. Long live those who dedicate their lives to the trades of street food!

Otros platillos con sabor local



Torta

Es una religión chilanga que a todas horas practicamos. Hay tortas de tiendita, de puesto callejero, de cantina, de tortería (de tamaño descomunal); todas veneradas por ser comida de faena, batería diaria y accesible. De milanesa, quesillo, salchicha, huevo, pierna o de todo junto, la torta es el sustento nuestro de cada día.

Torta

It is a Chilango religion that we practice at all times. There are shop tortas, street stall tortas, canteen tortas, tortería tortas (of enormous size); all of them are venerated for being a work food, a daily battery and accessible. Of milanesa, cheese, sausage, egg, pork leg or all mixed together, the torta is our daily sustenance.



Tacos de guisado

El triunfo del hogar contra la oficina se come sin cubiertos y se sirve con doble tortilla, arroz y uno o dos guisados (cada día uno distinto). El taco de guisado es lo más cercano a la comida casera para quienes pasamos diez horas al día lejos de casa. Aparece a la hora del hambre en puestos semifijos o hasta en las cajuelas de los coches.

Stew Tacos

The triumph of home versus office is eaten without silverware and served with double tortilla, rice, and one or two stews (each day a different one). The stew taco is the closest thing to a home-cooked meal for those of us who spend ten hours a day away from home. It shows up at hunger time in semi-fixed stalls or even in car trunks.



Mariscos

En esta ciudad sin mar se comen muy buenos mariscos. Hay tostadas de ceviche, aguachile o la clásica de atún con aguacate, poro frito y mayonesa (inventada aquí). Hay pescadillas de minilla (con harto limón), pescados rebozados y cocteles «curacrudas» con salsas picantísimas.

Other dishes with local flavor

Seafood

In this city without sea you can eat very good seafood. There are ceviche tostadas, aguachile, or the classic tuna tostadas with avocado, fried leeks and mayonnaise (invented here). There are minilla pescadillas (with lots of lime), battered fish and “curacradas” (hangover remedy) cocktails with spicy sauces.



Todos los tacos

CDMX es la capital de los tacos. ¡Aquí viven todos! Cada día hay uno nuevo y ninguno es igual al anterior. Hay tacos de cabeza de res, de barbacoa, a la parrilla, de cochinita, de carnitas, de mixiote, de milanesa y ¡hasta de chilaquiles! Y también están sus primas, las flautas, nadando en crema y salsa verde cruda.

All the Tacos

Mexico City is the capital of tacos, they all live here! Every day there is a new one and none of them is the same as the previous one. There are beef head tacos, barbacoa, grilled, cochinita, pork, carnitas, mixiote, milanesa and even chilaquiles! And then there are their cousins, the flautas, swimming in cream and raw green salsa.



Migas

Este caldo es el más chilango de todos. Alimento de pobres, tan espeso, generoso, picoso y rudo que levanta cualquier alma en pena. Hechas de huesos de cerdo, chile guajillo, epazote y trozos de pan frío remojado, las migas nos recuerdan que nunca hay que juzgar una sopa antes de probarla.

Migas

This broth is the most Chilango of all. Poor people's food so thick, generous, spicy and rough that it lifts any soul in sorrow. Made from pork bones, guajillo chile, epazote and chunks of cold soaked bread, migas remind us never to judge a soup before tasting it.

☆☆☆☆

*Lo comido
y lo gozado*

++ ++ ++ ++ ++ ++ ++ ++

ES LO ÚNICO

APROVECHADO



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA
DE TURISMO

FONDO MIXTO DE
PROMOCIÓN TURÍSTICA

CDMX.
CIUDAD DE MÉXICO

**Jefa de Gobierno de la Ciudad
de México | *Head of Government
of Mexico City***

Clara Marina Brugada Molina

**Secretaria de Turismo
de la Ciudad de México | *Secretary
of Tourism of Mexico City***

Alejandra Frausto Guerrero

**Director General del Fondo Mixto
de Promoción Turística | *General Director
of the Mixed Fund for Tourism Promotion***

Carlos Martínez Velázquez

**Directora General del Instituto
de Promoción Turística | *General Director
of the Institute of Tourism Promotion***

Jennie Shrem Serur

**Directora General de Competitividad
Turística | *General Director
of Competitive Tourism***

Katia Vanessa López González

**Coordinador de Promoción Turística
Nacional e Internacional | *Coordinator
of National and International
Tourism Promotion***

Abrahamsini Christian Llanos Haro

**Coordinador de Estrategias
de Mercadotecnia | *Coordinator
of Marketing Strategies***

Iván Israel Ruiz Vargas



CIUDAD DE MÉXICO
CORAZÓN GRANDE

AMOMÉXICO

Idea original | *Original Idea*

Alonso Vera Cantú

Textos | *Texts*

Margot Castañeda

Dirección editorial

Editorial Direction

María Eugenia Monroy

Dirección de arte

Art Direction

Rebeca Nieva

Asesoría gastronómica

Gastronomic Advisor

Margot Castañeda

Alejandra Leñero

Ilustraciones | *Illustrations*

Lena Zolotareva @lenagrafica

Coordinación de producción

Production Coordination

Ivonne Córdoba Cerón

Traducción al inglés

English Translation

Verónica Vallejo

© 2025, Viajeros Creando, S. A. de C. V.

Agua 440, Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, 01900, CDMX

amomexico.travel

ISBN: en trámite

Queda prohibida la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio —incluidos los electrónicos— sin permiso escrito por parte del titular de los derechos. Todos los derechos de reproducción de los textos publicados son propiedad de **Viajeros Creando, S. A. de C. V.** Las opiniones vertidas en los artículos firmados son responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente reflejan las opiniones y juicios de **Viajeros Creando, S. A. de C. V.** A pesar de la investigación y el cotejo a los que se sometieron los textos, la información contenida en ellos puede variar debido a circunstancias incontrolables, por lo que la editorial no se hará responsable por los cambios o errores que puedan derivar de estas. Esta guía se terminó de imprimir en los talleres de Litográfica Ingramex S.A. de C.V., Centeno 195, Valle del Sur, Iztapalapa, 09819, CDMX, en abril de 2025.

¡Bien
provecho!

The image features the phrase "¡Bien provecho!" in a vibrant, stylized font against a dark blue background. The word "¡Bien" is in a bold, blue, gothic-style font with a rainbow-colored outline and a wavy, multi-colored shadow. Below it, the word "provecho!" is in a cursive, orange font with a white outline and a red shadow. Between the two words are five small yellow stars. The entire text is flanked by several stylized orange and yellow starburst or firework-like shapes.

Desde los puestos de tacos en el corazón de barrios emblemáticos hasta las esquinas de mercados tradicionales, la gastronomía capitalina cuenta historias que atraviesan generaciones, mezclando el sabor de lo antiguo con la frescura de la modernidad.

Esta guía es un recorrido por los sabores que dan vida a nuestra ciudad: una invitación a descubrir el auténtico sabor de la calle, donde cada platillo tiene una historia que contar.



CIUDAD DE MÉXICO
CORAZÓN GRANDE



From the taco stands in the heart of emblematic neighborhoods to the corners of traditional markets, the capital's gastronomy tells stories that span generations, blending the flavor of the old with the freshness of modernity.

This guide is a journey through the flavors that give life to our city: an invitation to discover the authentic street flavor, where each dish has a story to tell.



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA
DE TURISMO

FONDO MIXTO DE
PROMOCIÓN TURÍSTICA

CDMX.
GOBIERNO DE MÉXICO