

GUÍA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

THE MEXICO CITY CULINARY GUIDE



**GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO**
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA
DE TURISMO



CIUDAD DE MÉXICO
CORAZÓN GRANDE



ANTOJITOS MEXICANOS / MEXICAN APPETIZERS | SALÓN TENAMPA



Carta de bienvenida

La Ciudad de México es el corazón de la gastronomía mexicana y tiene los brazos abiertos para quienes desean probar sus sabores más auténticos.

Esta guía explora la Central de Abasto, el mercado que alimenta a la gran capital del país, así como la comida exótica del Mercado de San Juan y lo colorido del Mercado de Jamaica, los famosos tacos al pastor, la cocina lacustre, las cantinas, los restaurantes más premiados y la oferta culinaria dentro de los hoteles.

¡Bienvenidos a la ciudad que está en boca de todos!

ALEJANDRA FRAUSTO GUERRERO
SECRETARÍA DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MÉXICO



Welcome Letter

Mexico City is the heart of Mexican gastronomy and welcomes all who wish to experience its most authentic flavors with arms wide open.

This guide explores the Central de Abasto—the market that feeds the nation's great capital—as well as the exotic delicacies of the Mercado de San Juan, the vibrant colors of the Mercado de Jamaica, our world-famous *tacos al pastor*, lacustrine cuisine, traditional cantinas, award-winning restaurants, and the exceptional culinary offerings found within the city's hotels.

Welcome to the city that everyone is talking about!

ALEJANDRA FRAUSTO GUERRERO
SECRETARY OF TOURISM OF MEXICO CITY



Directorio



Clara Marina Brugada Molina

JEFA DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Alejandra Frausto Guerrero

SECRETARIA DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Jennie Shrem Serur

DIRECTORA GENERAL DEL INSTITUTO DE PROMO-
CIÓN TURÍSTICA

Katia Vanessa López González

DIRECTORA GENERAL DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA

Jorge Guerrero Carrasco

DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS AL TURISMO

Manuel Zepeda Mata

DIRECTOR GENERAL DE EQUIPAMIENTO TURÍSTICO

Ximena Molina Petrich

DIRECTORA GENERAL DE PROYECTOS ESPECIALES

Carlos Martínez Velázquez

DIRECTOR GENERAL DEL FONDO MIXTO DE PROMO-
CIÓN TURÍSTICA

LAS FOTOGRAFÍAS DE HOTELES, RESTAU-
RANTES Y TAQUERÍAS FUERON FACILITADAS
POR LOS CENTROS DE CONSUMO, QUIENES
DECLARAN CONTAR CON LOS DERECHOS Y
AUTORIZACIONES PARA SU USO EDITORIAL.

THE PHOTOGRAPHS OF HOTELS, RESTAU-
RANTS, AND TAQUERÍAS WERE PROVIDED BY
THE RESPECTIVE ESTABLISHMENTS, WHICH
DECLARE THAT THEY HOLD THE NECESSARY
RIGHTS AND AUTHORIZATIONS FOR THEIR
EDITORIAL USE.



Santiago Pardinás Favela

DIRECTOR COMERCIAL DE DRIVEN

Lilia Ugalde

GENERAL MANAGER DE ART

Paulina Delgadillo

KEY ACCOUNT MANAGER SR. DE CAPITAL DIGITAL

Fernanda Balmaceda

DIRECTORA PRINT

Gustavo Hernández

DIRECTOR DE ARTE Y DISEÑO

Guillermo Numa

PROJECT MANAGER

Gretel Morales

COORDINADORA EDITORIAL Y REDACCIÓN

Anai Lozano

DISEÑO AUXILIAR

Jorge Rubio

CUIDADO EDITORIAL

Araceli Calderón

CORRECCIÓN DE ESTILO

Melisa Larios

TRADUCCIÓN

Armando Ortega

RETOQUE DIGITAL

Victoria Vera

MAPAS

Reyna Pelcastre, Alejandra Lopéz

ILUSTRADORAS

**Mariana Castillo, Pedro Reyes, Arturo
Reyes, Marco Beteta, Claudio Poblete**

AUTORES

Ignacio Urquiza, Alex Vera, Shutterstock

FOTOGRAFÍAS

Índice / Contents

06 Raíces vivas: Del campo al plato

LIVING ROOTS: FROM FIELD TO FORK

08 Cultura alimentaria en la zona lacustre

TERRITORY AND FOOD CULTURE IN THE LACUSTRINE ZONE

10 Central de Abasto, el corazón de la capital

CENTRAL DE ABASTO: THE HEART OF THE CAPITAL CITY

14 Mercados: La ciudad entre puestos

MARKETS: THE CITY AMONG THE STALLS

19 Mercado de San Juan, de lo especial a lo poco convencional

MERCADO DE SAN JUAN: FROM THE SPECIALTY TO THE UNCONVENTIONAL

22 Sabores que nunca pasan de moda

FLAVORS THAT NEVER GO OUT OF STYLE

24 Tacos al pastor: sabor chilango

TACOS AL PASTOR: THE TASTE OF THE CHILANGO TASTE

30 Garnachología, el arte del buen comer

GARNACHOLOGY: THE ART OF EATING WELL

32 Cantinas, ¡salud!

CANTINAS: CHEERS!

34 El encanto de la ciudad: Los restaurantes más galardonados

CITY'S DELIGHT: THE MOST AWARDED RESTAURANTS

36 Restaurantes con Estrellas MICHELIN

MICHELIN-STARRED RESTAURANTS

42 Joyas gastronómicas de ayer y hoy: Clásicos MB100

GASTRONOMIC JEWELS OF YESTERDAY AND TODAY: MB100 CLASSICS

48 Culinaria Mexicana y su mesa de honor

CULINARIA MEXICANA AND ITS TOP TABLE

52 Hoteles de altura: Un viaje culinario por la capital

SKYSCRAPPER FLAVORS: A CULINARY JOURNEY THROUGH THE CAPITAL CITY

58 Rutas gastronómicas

CULINARY ROUTES

58 Ruta Centro Histórico

DOWNTOWN ROUTE

59 Ruta Roma - Condesa

ROUTE ROMA - CONDESA

60 Ruta Polanco - Azures - Lomas

ROUTE POLANCO - AZURES - LOMAS

61 Ruta Narvarte - Mixcoac - Del Valle

ROUTE NARVARTE - MIXCOAC - DEL VALLE

62 Ruta Coyoacán - San Ángel - Pedregal

ROUTE COYOACÁN - SAN ÁNGEL - PEDREGAL

63 Rutas Norte y Oriente

NORTE AND WEST ROUTES

64 Módulos de atención turística de la Ciudad de México

MEXICO CITY TOURIST INFORMATION BOOTHS



Raíces vivas:

Del campo al plato

Living Roots:

From Field to Fork



— XOCHIMILCO | SHUTTERSTOCK

Cultura alimentaria en la zona lacustre

TERRITORY AND FOOD CULTURE IN THE LACUSTRINE ZONE

MARIANA CASTILLO HERNÁNDEZ

Hablar de producción agroalimentaria en la Ciudad de México es hablar de la tríada verde de Xochimilco, Tláhuac y Milpa Alta: una parte significativa de la tierra cultivable y de los productos frescos proviene de esta zona chinampera. Conviene recordar que las chinampas son islas artificiales de uso agrícola, cuyo origen se remonta a hace unos dos mil años, y que fueron representadas en Códices como el Boturini y el Cozcatzin. En 1987, la UNESCO reconoció estos pulmones chilangos como parte del Patrimonio Mundial; no obstante, hoy en día enfrentan retos ambientales y sociales importantes. Por eso, conocer su problemática y escuchar a sus habitantes resultan esenciales para su preservación.

La cultura alimentaria chinampera significa hablar de temporada, del mercado y de la mesa, lo cual se expresa tanto en la cocina cotidiana como en los rituales de las múltiples fiestas patronales y ferias locales, muchas de ellas dedicadas a los insumos lacustres y a los alimentos trans-

formados que se han vuelto icónicos en el ámbito turístico.

En su mayoría, son las mujeres quienes preservan y mantienen vivas las recetas de su comunidad: platillos de maíz como quesadillas y tlacoyos, tamales como los de frijoles o habas, moles como el almendrado o el chilaxtle, o platillos de raíz prehispánica como el mixmole o el mextlapique. Además, en estas cocinas tradicionales se emplean ingredientes locales únicos, como el chile chicuarote, un picante endémico de las chinampas en Xochimilco, o el olivo de árboles muy antiguos de San Juan Ixtayopan, en Tláhuac.

Variedades de maíz, frijol, calabazas y quelites aún existen gracias al trabajo de quienes los conservan. En Xochimilco y Tláhuac también se cultiva brócoli, lechugas, espinacas, rábanos, cilantro y más. El amaranto, otro de los alimentos mesoamericanos con una historia tan antigua como la del maíz, también se produce en estos territorios. El pueblo de Santiago Tulye-

hualco, en Xochimilco, alberga la mayor concentración de sus productores, transformadores y distribuidores de la región: en él aún se elabora una bebida tradicional, el pulque, por lo que algunas pulquerías siguen de pie. Algunos mercados importantes que se pueden visitar turísticamente son el Mercado Alternativo de Xochimilco y el San Gregorio Atlapulco, así como el de Tláhuac y el de Zapotitlán.

Y aunque hoy en día algunas iniciativas buscan sensibilizar a los comensales sobre la importancia del campo, con chefs como parte activa de este discurso, la sugerencia es acercarse a proyectos totalmente locales, como la escuela chinampera de Xochimilco, dirigida por Nora Lorena Estrada González, con Pedro Méndez Rosas, respetado chinampero con varias generaciones de experiencia.

To speak of agrifood production in Mexico City is to speak of the “green triad” of Xochimilco, Tláhuac, and Milpa Alta: a significant portion of the city’s arable land and fresh produce comes from this *chinampa* region. It is worth noting that *chinampas* are artificial islands used for agriculture, with origins dating back some two thousand years, as documented in Codices such as the *Boturini* and *Cozcatzin*. In 1987, UNESCO recognized these “*chilango* lungs” as a World Heritage site; however, today they face significant environmental and social challenges. Therefore, understanding their plight and listening to their inhabitants is essential for their preservation.

The *chinampa* food culture encompasses the seasons, the market, and the table. This is expressed in daily cooking as well as in the rituals of numerous patron saint festivals and local fairs—many of which are dedicated to lacustrine (lake-based) ingredients and the processed

foods that have become iconic to tourism.

For the most part, women are the ones who preserve and keep their community’s recipes alive: corn-based dishes like *quesadillas* and *tlacoyos*; *tamales* filled with beans or fava beans; *moles* such as *almendrado* (almond-based) or *chilaxtle*; and dishes of pre-Hispanic origin like *mixmole* (fish stew) or *mextlapique* (grilled fish wrap). Furthermore, these traditional kitchens utilize unique local ingredients, such as the *chicuarote* chili—a spicy pepper endemic to the Xochimilco *chinampas*—or olives from the ancient trees of San Juan Ixtayopan in Tláhuac.

Varieties of corn, beans, squash, and *quelites* (wild edible greens) still exist thanks to the labor of those who conserve them. In Xochimilco and Tláhuac, broccoli, lettuce, spinach, radishes, cilantro, and more are also cultivated. Amaranth, another Mesoamerican staple with a history as ancient as corn, is also produced in these territories. The town of Santiago Tulyehualco in Xochimilco is home to the largest number of producers, processors, and distributors in the region. Here, the traditional beverage *pulque* (fermented agave sap) is still made, and several *pulquerías* remain standing. Key markets for tourists to visit include the Mercado Alternativo de Xochimilco, San Gregorio Atlapulco, Tláhuac, and Zapotitlán.

While some initiatives today seek to sensitize diners to the importance of the countryside—with chefs as active participants in this discourse—the recommendation is to fully support local projects. One such example is the Chinampa School of Xochimilco, directed by Nora Lorena Estrada González alongside Pedro Méndez Rosas, a respected *chinampero* (a traditional farmer of the ancestral “floating gardens”) with generations of expertise.



— CENTRAL DE ABASTO | IGNACIO URQUIZA



— CENTRAL DE ABASTO | IGNACIO URQUIZA

Central de Abasto, el corazón de la capital

CENTRAL DE ABASTO: THE HEART OF THE CAPITAL CITY

MARIANA CASTILLO HERNÁNDEZ

La Central de Abasto es por sí misma un universo y una analogía de la diversidad existente en México. Es un corazón que da vida y late al unísono de los cambios en la capital. Cada día recibe alrededor de 500 mil visitantes, además de las 90 mil personas que trabajan en sus entrañas para abastecer el 80% de los alimentos que se consumen en la Ciudad de México y su Zona Metropolitana; además de que el 35% de los alimentos e insumos que llegan a nivel nacional salen de aquí.

En sus 327 hectáreas siempre hay algo en movimiento: en este mega mercado hay actividad las 24 horas del día, de lunes a domingo —aunque sus puertas no abren al público durante algunas horas para darle mantenimiento—. La mercancía no deja de fluir: cuenta con una capacidad de almacenamiento de 120 mil toneladas de alimentos y cada día se comercializan 30 mil toneladas.

Sus primeros comerciantes fueron reubicados desde La Merced en 1982, al oriente de la ciudad. Desde entonces recibe agricultores nacionales e importadores, y ha sido testigo de la transformación de

los cultivos en el campo nacional y de la llegada de los tratados de libre comercio. Su aniversario se celebra el 22 de noviembre y su patrona es, ni más ni menos, la Virgen de Guadalupe, a quien se honra cada 12 de diciembre. Si eres observador, notarás que hay altares para ella por doquier.

Durante la mañana es cuando las amas de casa, las personas que tienen negocios de comida o venta de alimentos, acuden tanto a las bodegas de la Central como al Mercado de Flores y Hortalizas. Todo huele a cilantro y a cebolla, los huacales son parte del paisaje, suena una que otra cumbia, salsa o corrido tumbado, mientras los carretilleros y los diablitos realizan un trabajo esencial en este lugar; incluso, hay familias que durante generaciones se han dedicado a este duro oficio.

En la Central de Abasto hay un sinnúmero de historias donde una tradición familiar pasa de manos expertas a las nuevas generaciones. El puesto de tlacoyos de Marta Arellano se encuentra por el área A y B. Su familia proviene de Texcaltitlán, Estado de México, cerca del Nevado de Toluca, y tienen más de 30 años alimentando a

quienes deciden probar sus delicias de haba y frijol, que pueden acompañar con chicharrón prensado o queso y diferentes salsas.

Por el pasillo de Frutas y legumbres se encuentra La Poblanita, un conocido puesto de tacos de guisado con más de 40 años de tradición, donde Domingo Rogelio Ramírez Flores y Rosa González Abad, con la ayuda de su hija Flor, alimentan a trabajadores de la Central y a curiosos que acuden a este espacio. Hay cazuelas con una veintena de alternativas para taquerar a pie. Su moronga siempre llega frescecita de Santa Ana Xalmimilulco, Puebla, y por el local también desfilan platos con tortitas de papa, arroz rojo, huevo y más.

En el mismo pasillo MN-4 de Frutas y legumbres se encuentra una parada imperdible, Carnitas Estilo Michoacán, donde la carne de cerdo se prepara con la receta tradicional del poblado de Quiroga.

Otra sugerencia para comer es La Guadalupeana, una taquería en el pasillo I-J de la misma sección que está abierta desde la fundación de este mega mercado. Ahí se

pueden comer los clásicos tacos “centrales”, que pueden ser de bistec con varias guarniciones; los campechanos, con chorizo; o los de chuleta, pollo o arrachera. Se acompañan con nopales, frijoles bayos, papa machacada, guacamole o salsa roja, y para beber hay jugos de frutas de temporada. Por último, en la Nave Azul del sector Flores y hortalizas está Villa Guerrero, con tacos de cabeza y tortas variadas con pan casero. Todas estas opciones no solo sacian el hambre y el antojo a precios accesibles, sino que le hacen honor a la nobleza de la comida callejera y popular, esa que sostiene la vida cotidiana.

The Central de Abasto is a universe unto itself and a living analogy of Mexico's vast diversity. It is a heart that sustains life, beating in unison with the shifting rhythms of the capital. Every day, it welcomes approximately 500,000 visitors, in addition to the 90,000 people who work within its depths to supply 80% of the food consumed in Mexico City and its metropolitan area. Furthermore, 35% of the country's total food and raw materials pass through these grounds.



— CENTRAL DE ABASTO | IGNACIO URQUIZA



— CENTRAL DE ABASTO | IGNACIO URQUIZA

Across its 327 hectares, something is always in motion. Activity in this “mega-market” continues 24 hours a day, Monday through Sunday (though it closes to the public for a few hours daily for maintenance). The flow of goods never stops: it boasts a storage capacity of 120,000 tons of food, with 30,000 tons traded daily.

Its first merchants were relocated here from La Merced in 1982, in the eastern part of the city. Since then, it has hosted domestic farmers and international importers alike, witnessing the transformation of national crops and the arrival of free trade agreements. Its anniversary is celebrated on November 22nd, and its patron saint is none other than the Virgin of Guadalupe, honored every December 12th. If you are observant, you will notice altars dedicated to her everywhere.

The morning is when home cooks and food business owners flock to the warehouses and the Flower and Vegetable Market (Mercado de Flores y Hortalizas). Everything smells of cilantro and onion; *huacales* (wooden crates) dominate the landscape, while the sounds of cumbia, salsa, or corridos tumbados play in the background. Meanwhile, the *carretilleros* and *diablos* (porters using hand trucks) perform essential labor; in fact, some families have dedicated themselves to this demanding trade for generations.

Within the Central de Abasto, there are endless stories of family traditions passed from expert hands to new generations. Marta Arellano’s *tlacoyo* stand is located in aisles A and B. Her family hails from Texcaltitlán, near the Nevado de Toluca, and they have spent over 30 years feeding those who stop to try their bean and fava bean delicacies, which can be topped with *chicharrón*

prensado (pressed pork rinds), *quesillo* (Oaxacan-style string cheese), and various salsas.

In the fruits and vegetables aisle, you’ll find La Poblanita, a well-known *tacos de guisado* (stew tacos) stand with over 40 years of tradition. Here, Domingo Rogelio Ramírez Flores and Rosa González Abad, with the help of their daughter Flor, feed both market workers and curious visitors. There are *cazuelas* (clay pots) offering twenty different options for a quick taco on the go. Their *moronga* (blood sausage) arrives fresh from Puebla, and you can also find *tortitas de papa* (potato patties), red rice, eggs, and more.

In the same MN-4 aisle, Michoacán-Style Carnitas is an unmissable stop, where pork is prepared using the traditional recipe from the town of Quiroga.

Another excellent recommendation is La Guadalupana, a taquería in the I-J aisle that has been open since the market’s founding. Here, you can try the classic “*centralero*” tacos: steak with various sides, *campechanos* (a mix of steak and *chorizo*), or pork chop, chicken, and *arrachera* (skirt steak). They are served with *nopales* (cactus), beans, mashed potatoes, guacamole, or red salsa, paired with seasonal fruit juices. Finally, in the blue section of the flower and vegetable sector, Villa Guerrero offers *tacos de cabeza* (steamed beef head) and various tortas made with homemade bread. All these options not only satisfy hunger at affordable prices but also honor the nobility of popular street food—the fuel of everyday life.

¿Cómo llegar?

@CDEABASTOCDMX

WEBSITE: FICEDA.COM.MX

Para llegar en auto, busca la dirección en Google Maps: hay estacionamiento. La entrada principal de la Central de Abasto de la Ciudad de México está en la avenida Canal de Río Churubusco. El metro más cercano es la estación Aculco de la Línea 8 (Garibaldi-Constitución de 1917), y al salir podrás tomar el RTP que te lleva directo. También, en el paradero de Pantitlán podrás encontrar la base de microbús “C. de Abasto, Nueva Viga” que te deja en la entrada principal.

How to get there:

If arriving by car, use Google Maps for the address; parking is available. The main entrance is on Avenida Canal de Río Churubusco. The nearest Metro station is Aculco (Line 8); from there, you can take the RTP bus that goes directly to the market. Alternatively, from the Pantitlán transport hub, you can find the “C. de Abasto, Nueva Viga” *microbús* (minibus), which drops you at the main entrance.

Mercados: La ciudad entre puestos

MARKETS: THE CITY AMONG THE STALLS

MARIANA CASTILLO HERNÁNDEZ

Mercado de Jamaica

GUILLERMO PRIETO 45, COL. JAMAICA

Caminar por sus pasillos es emprender un viaje botánico y sensorial por la alcaldía Venustiano Carranza. Es el principal punto de recepción de la producción florícola del Estado de México y Puebla, que sostiene a miles de familias productoras que comercializan ahí sus flores y arreglos. Se inauguró en 1957, pero antes se encontraba en los alrededores del Canal de la Viga y, desde la época prehispánica, era un espacio de intercambio de insumos provenientes de Xochimilco y Chalco. Algunas de sus temporadas de mayor actividad son San Valentín, el Día de las Madres y el Día de Muertos. Y aunque este mercado es visitado en gran medida por su amplia oferta floral, así como de piñatas, dulces y globos, durante todo el año también es famoso por sus puestos de huaraches. ¿Dos sugerencias? El Huarache de Jamaica (Torno, 166) y Huaraches Rossy (Av. Morelos 53, Puerta 3 locales 472 y 473).

Walking through its aisles is a botanical and sensory journey within the Venustiano Carranza borough. It is the primary receiving hub for flower production from the State of Mexico and Puebla, supporting thousands of farming families who sell their blooms and arrangements here. Opened in 1957, it traces its origins to the pre-Hispanic era as a trading post for goods from Xochimilco and Chalco. Its busiest seasons include Valentine's Day, Mother's Day, and Day of the Dead.



— MERCADO DE LA MERCED | SHUTTERSTOCK

While widely visited for its flowers, *piñatas*, candy, and balloons, it is also famous for its *huarache* stands (elongated corn dough dishes). Two top recommendations: El Huarache de Jamaica (Torno, 166) and Huaraches Rossy (Av. Morelos 53, Gate 3).

Mercado de La Merced

ROSARIO 156, COL. LA MERCED

Este histórico barrio y mercado tienen una historia de al menos tres siglos. Carlos Monsiváis vivió sus primeros años ahí y escribió que en La Merced “se encuentra raíz, razón nutricia y gozosa permanencia”. Inaugurado en 1957 por el arquitecto Enrique del Moral, el mercado fue concebido para modernizar el comercio que antes se realizaba al aire libre en la zona. Hoy, su nave mayor tiene más de 400 metros de longitud y alberga a miles de locatarios que distribuyen desde frutas, verduras, chiles secos, especias, diferentes tipos de maíz y alimentos preparados con ellos, hasta espacios para comer rico. Sugerencias: Migas Don Arnulfo (Rosario, 108), Tacos El Colega (Cda. San Ciprián, 89) y El Rey de la Piña (dentro del mercado).

This historic neighborhood and its market boast at least three centuries of history. Renowned writer Carlos Monsiváis once noted that in La Merced, “one finds roots, nourishing reason, and joyful permanence.” Inaugurated in 1957 by architect Enrique del Moral, the market was designed to modernize the area's outdoor trade. Today, its main hall spans over 400 meters in length, housing thousands of vendors distributing everything from fruits, vegetables, dried chilies, and spices to various types of corn and prepared foods. Suggestions: Migas Don Arnulfo (Rosario 108), Tacos El Colega (Cda. San Ciprián 89), and El Rey de la Piña (inside the market).



— MERCADO DE SONORA | IGNACIO URQUIZA

Mercado de Sonora

FRAY SERVANDO TERESA DE MIER 419, COL. MERCED BALBUENA

Este mercado, ubicado muy cerca de La Merced e inaugurado también en 1957, es famoso por su sección dedicada a la herbolaria y al esoterismo, por lo que es epicentro de conocimiento y de peculiaridades a la vez. Ahí se encuentran desde plantas medicinales para dolencias físicas hasta insumos para rituales contra el “mal de ojo” o para la prosperidad. Brebajes, polvos y amuletos conviven con la Santa Muerte y San Judas Tadeo, rodeados de múltiples objetos, como juguetes tradicionales y disfraces. En diciembre es uno de los lugares más surtidos para comprar nacimientos, piñatas y decoraciones artesanales. Para comer, Los Tacos del Puente (bajo el puente y frente al mercado) ofrecen bistec y longaniza, con papas, nopales y salsa (que sí pica). En las inmediaciones hay pambazos, quesadillas, sopes y gorditas.

Located near La Merced and also opened in 1957, this market is world-famous for its sec-

tion dedicated to herbalism and the esoteric, making it an epicenter of traditional knowledge and curiosities. From medicinal plants to treat the body to sacred tools for rituals against negative energy and bad luck, this space covers it all. Potions, powders, and amulets coexist with figures of *Santa Muerte* and Saint Jude Thaddeus, surrounded by traditional toys and costumes. In December, it is one of the best places to buy handcrafted Nativity scenes and *piñatas*. For a bite, Los Tacos del Puente (located under the bridge in front of the market) offers steak and *longaniza* (spicy sausage) with potatoes, *nopales*, and a truly spicy salsa. Nearby, you can find *pambazos*, *quesadillas*, *sopes*, and *gorditas*.

Mercado de Coyoacán

IGNACIO ALLENDE S/N, COL. DEL CARMEN

Este mercado es uno de los tres puntos más visitados en este barrio antiguo y en esta alcaldía, que es de gran relevancia para el turismo cultural capitalino. Se inauguró en 1956

y oficialmente recibió el nombre de Mercado 89. Ahí puedes encontrar artesanías, textiles, frutas, verduras, dulces tradicionales y otros alimentos, así como puestos de comida para diferentes momentos del día: desde jugos y licuados mañaneros preparados con fruta, hasta mariscos, tostadas y diferentes alimentos preparados con maíz. No faltan los esquites ni los tamales. Como recomendación, las Tostadas Coyoacán, las originales, son un espacio con más de seis décadas de historia, que ofrece guisados para gustos diversos sobre este crujiente alimento.

This market is one of the three most visited spots in this ancient neighborhood, a key destination for the city's cultural tourism. Officially named Mercado 89, it opened in 1956 and offers traditional textiles, handicrafts, fruits, vegetables, and sweets. The food stalls cater to every time of day: from juices and milksha-



— MERCADO DE COYOACÁN | SHUTTERSTOCK



— MERCADO DE SONORA | IGNACIO URQUIZA

kes to seafood, *tostadas*, and various corn-based dishes, including *esquites* and *tamales*. A must-visit is Tostadas Coyoacán—the original stall with over six decades of history—offering a diverse range of traditional stews served on crunchy toasted tortillas.

Mercado de Medellín

MEDELLÍN 20, COL. ROMA

Su nombre original Mercado Melchor Ocampo y se inauguró en 1964. Este lugar refleja las distintas migraciones latinoamericanas que esta urbe ha recibido en las últimas décadas, por lo que se acude tanto por nostalgia como por antojo. En sus puestos puedes ver insumos como harina para preparar arepas, ñame, yuca y productos empacados de países como Venezuela, Perú, Colombia y otros, junto con las típicas juguerías y puestos de frutas y verduras de temporada. Sugerencias para comer: Sabor Inka Medellín, Sazón de Mi Isla, Helados Palmeiro y La Morenita.

Originally named Mercado Melchor Ocampo and opened in 1964, this market reflects the various Latin American migrations the city has welcomed in recent decades. It is a place visited for both nostalgia and flavor. On its shelves, you'll find ingredients like *arepa* flour, and packaged products from Venezuela, Peru, and Co-

lombia, mixed with typical Mexican juice stalls and seasonal produce. Dining suggestions: Sabor Inka Medellín, Sazón de Mi Isla, Helados Palmeiro, and La Morenita.

Mercado Roma

QUERÉTARO 225, COL. ROMA

Este espacio, que alguna vez fue un almacén industrial, fue transformado por el despacho Rojkind Arquitectos en un mercado con un enfoque comercial distinto, que responde a los cambios inmobiliarios, a las tendencias globales de la escena culinaria en la Ciudad de México. Abrió sus puertas en 2014 y, desde entonces, los locales que están al interior han cambiado en múltiples ocasiones. El tipo de oferta incluye productos orgánicos, panadería, quesos, comida preparada, vinos y más. Sugerencias: El Auténtico Pato Manila, Flor de Lis y Pacheco Tap Room.

Once an industrial warehouse, this space was transformed by Rojkind Arquitectos into a market with a different commercial focus, responding to global trends of the Mexico City's culinary scene. Opened in 2014, it features a curated selection of organic products, bakeries, cheeses, prepared foods, and wines. Suggestions: El Auténtico Pato Manila, Flor de Lis, and Pacheco Tap Room.



— MERCADO DE SAN JUAN | IGNACIO URQUIZA

Mercado de San Juan, de lo especial a lo poco convencional

MERCADO DE SAN JUAN: FROM THE SPECIALTY TO THE UNCONVENTIONAL

MARIANA CASTILLO HERNÁNDEZ

Un ícono histórico y gastronómico en la Ciudad de México. En realidad se llama Mercado Ernesto Pugibet y su nombre original fue Mercado de Iturbide. Fue construido en el sitio de la antigua fábrica de cigarros El Buen Tono y se encuentra en el antiguo barrio de San Juan Moyotlán. Aunque su origen se remonta a 1855, las tres naves actuales se fundaron entre 1955 y 1970. Se ubica entre José María Marroquí y Luis Moya, a cuatro cuerdas del Eje Central Lázaro Cárdenas y de la estación de Metro San Juan de Letrán.

No es un mercado convencional. Algunos lo llaman gourmet, otros lo califican como mercado de especialidad, pero, más

allá de las etiquetas, lo verdaderamente importante es que es un espacio de interés para personas de todo el mundo. No es el lugar para comprar la comida del día a día ni para economizar: es un espacio para ocasiones especiales o para deleitarse con alguna excentricidad gastronómica.

San Juan puede ser la fantasía hedonista de descubrir algo nuevo o encontrar productos difíciles de conseguir en otros espacios comerciales. Verás frutas brillantes, grandes, antojables, casi de revista, muy bien acomodadas. No solo hay "naranjas, limas y limones", como dice la canción popular, sino que, dependiendo de la temporada, habrá nonis, carambolas,



— PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY | IGNACIO URQUIZA



— COMIDA PREPARADA / PREPARED FOODS | IGNACIO URQUIZA

guanábanas, pitahayas, yacas, rambutanes, lichis y más en el menú frutal.

Sus verduras y hortalizas también reposan de forma simétrica en los estantes: papa morada, berenjenas, zanahorias, camotes, nabos, flores comestibles, brotes de rábano, alfalfa, zanahorias y rábanos de diferentes colores, kale, gualumbos, setas rosas (en temporada) y mucho más.

Es un festín para los paladares más atrevidos. Carnes como la de pato, cocodrilo, serpiente, venado y lechón; pescados y mariscos variados, como pargo, cabrilla, cabracho y centollo; e incluso insectos como escamoles, acociles, jumiles, alacranes y chinicuiles, según la temporada y la disponibilidad, están listos para los paladares aventureros que buscan algo más allá del pollo.

En este lugar lo “exótico” depende del ojo que lo mira. Suele llamarse así a lo que no conocemos o nos sorprende, pero en realidad, lo que es raro para algunos puede ser algo cotidiano para otros. Comer es una experiencia cultural tan amplia que nos abre nuevos mundos sensoriales, tan fascinantes como desafiantes.

Al interior también hay locales para consumir comida preparada y uno de los más célebres y queridos de este espacio es La Jersey, una tienda *delicatessen* de carnes frías y quesos. ¿Qué tal un jabugo, un serrano, un manchego curado o un gouda con pesto?

Puedes pedir alimentos para llevar o disfrutarlos en el lugar: una *baguette* acompañada de una copa de tinto de la casa y, de postre, una tapa de higo con mascarpone y miel, un clásico que, en su momento, representó una propuesta muy diferente dentro de la oferta culinaria de la ciudad, antes de los cambios gastronómicos que han transformado a la urbe en las últimas dos décadas.

A historical and gastronomic icon in Mexico City. Officially named Mercado Ernesto Pugibet—and originally known as Mercado de Iturbide—it was built on the site of the former Buen Tono cigarette factory in the ancient neighborhood of San Juan Moyotlán. Although its origins date back to 1855, the three current halls were established between 1955 and 1970. It is located between José María Marroquí and Luis Moya, just four blocks from Eje Central and the San Juan de Letrán Metro station.

This is no conventional market. Some call it gourmet; others label it a specialty market, but beyond the titles, it is a destination of interest for visitors worldwide. This is not the place for everyday grocery shopping or budget hunting; it is a space for special occasions or indulging in gastronomic eccentricities.

San Juan is a hedonistic fantasy for discovering something new or finding products that are nearly impossible to source elsewhere. You will see bright, oversized, and mouth-watering fruits arranged with magazine-perfect precision. Beyond the “oranges, limes, and lemons” of popular song, the seasonal fruit menu features nonis, starfruit, *guanábanas*, dragon fruit, jackfruit, rambutans, lychees, and more.

Vegetables and greens also rest symmetrically on the shelves: purple potatoes, eggplants, heirloom carrots, sweet potatoes, turnips, edible flowers, radish sprouts,

alfalfa, kale, gualumbos (agave flowers), pink oyster mushrooms (in season), and much more.

It is a feast for the boldest palates. Meats such as duck, crocodile, snake, venison, and suckling pig; a variety of fish and shellfish like snapper, sea bass, scorpionfish, and spider crab; and even insects such as *escamoles* (ant larvae), *acociles* (river crayfish), *jumiles* (stink bugs), scorpions, and *chinicuiles* (maguey worms) are ready for adventurous diners looking for something beyond chicken.

In this place, the “exotic” is in the eye of the beholder. We tend to label what is unknown or surprising as such, but in reality, what is rare to some is everyday life for others. Eating is a cultural experience so vast that it opens new sensory worlds—as fascinating as they are challenging.

Inside, there are also stalls for prepared food. One of the most celebrated and beloved is La Jersey, a gourmet delicatessen specializing in cold cuts and cheeses. How about some jabugo, serrano, aged manchego, or a gouda with pesto?

You can order to go or enjoy your meal on-site: a baguette paired with a glass of the house red wine, and for dessert, a fig tapa with mascarpone and honey—a classic that once represented a groundbreaking culinary proposal in the city, long before the gastronomic shifts that have transformed the metropolis over the last two decades.



— VERDURAS FRESCAS / FRESH VEGETABLES | IGNACIO URQUIZA

A photograph of a taqueria kitchen. In the foreground, a large vertical spit of meat is rotating, showing layers of cooked meat. To the left, a worker in a white shirt and cap is visible. In the center, another worker wearing a white shirt, a black apron, a white cap, and a black face mask is working. The background shows more workers and the warm, dimly lit interior of the kitchen.

Sabores que nunca pasan de moda

Flavors that Never
Go out Style

Tacos al pastor: sabor chilango

TACOS AL PASTOR: THE CHILANGO TASTE

PEDRO REYES



PEDRO REYES, COFUNDADOR Y VP CREATIVO DE PALADAR / CO-FOUNDER AND CREATIVE VP OF PALADAR

Son pocos los arquetipos comestibles que identifican a la Ciudad de México con tanta fuerza como el taco al pastor. A partir de su arribo a manos de migrantes que llegaron desde Medio Oriente a mediados del siglo XX —con escala en Puebla y tras encontrar terreno fértil en la capital—, el concepto de asado giratorio, bautizado como “trompo” —por su similitud con el juguete mexicano—, se ha clavado firmemente en la vida cotidiana de los mexicanos.

El taco al pastor merece tiempo, sazón y maestría. Por eso, aunque lo podamos encontrar en casi cualquier esquina de la urbe chilanga, no en todos los lugares está garantizado tener una buena experiencia. Requiere tiempo para que el fuego acaricie pacientemente mientras el trompo gira. Se beneficia de la sazón de una carne de cerdo (usualmente de cabeza de lomo), que encuentra su reconocible sabor en una mezcla de chiles, especias y cítricos. De acuerdo con el tamaño de la tortilla, en un mismo plato habrá espacio para uno, tres o cinco tacos, acompañados de una salsa que exige personalidad, cebolla y cilantro picados. Además, la acidez del limón y el dulzor de la piña le confieren un especial sello chilango.

Aunque se encuentra desde la hora del almuerzo, es en la noche cuando los peatones, familias y trasnochados se dan cita donde manda el rey pastor, obedeciendo a un antojo único e ineludible que no solo vive en la mente y el corazón de los mexicanos: el taco al pastor es para todo el mundo.

Few edible archetypes identify Mexico City as powerfully as the *taco al pastor*. Since its arrival at the hands of Middle Eastern migrants in the mid-20th century—making a stop in Puebla before finding fertile ground in the capital—the concept of the rotating roast, dubbed the “*trompo*” (spinning top) due to its resemblance to the traditional Mexican toy, has become firmly rooted in the daily life of Mexicans.

The *taco al pastor* demands time, seasoning, and mastery. For this reason, although it can be found on almost every corner of Mexico City, a great experience is not guaranteed everywhere. It requires time for the fire to patiently kiss the meat as the *trompo* rotates. It benefits from the seasoning of pork (usually pork shoulder) that finds its iconic flavor in a blend of chilies, spices, and citrus. Depending on the size of the tortilla, a single plate may hold one, three, or five tacos, accompanied by salsa that demands personality, along with chopped onion and cilantro. Furthermore, the acidity of lime and the sweetness of pineapple grant it that special, unmistakable *chilango* (Mexico City locals) seal.

While available from lunchtime, it is at night, when pedestrians, families, and night owls gather where the “King Pastor” reigns, obeying a unique and inescapable craving that lives not only in the minds and hearts of Mexicans: the *taco al pastor* is for everyone.

Taquería Selene

LEIBNITZ 51-C, COL. ANZURES

@TAQUERIASELENE

Con más de 60 años dominando el arte del trompo y la parrilla, Taquería Selene se ha ganado un lugar especial en el corazón de los chilangos. Sus tacos de pastor, gringas y alambres son tan famosos que, según la leyenda, esta es la taquería favorita del cantante conocido como “El Sol de México”. Abre desde el mediodía y cierra de madrugada.

With over 60 years of mastering the art of the *trompo* (the vertical spit) and the grill, Taquería Selene has earned a special place in the hearts of *chilangos*. Their *pastor* tacos, *gringas*, and *alambres* are so famous that, according to local legend, this is the favorite *taquería* of the singer known as “El Sol de México.” It opens at noon and serves until the early hours of the morning.

El Huequito

GENERAL PRWIM 91, COL. JUÁREZ

@ELHUEQUITOMX

Abrió sus puertas en 1959 y desde entonces ha deleitado a locales y extranjeros. Su grandeza radica en que marinan la carne al pastor con su receta secreta durante 24 horas. Aquí los tacos van sin piña, pero sí con mucha cebolla, salsa de chile de árbol y otra estilo guacamole. Lo que comenzó como un local de un metro cuadrado, hoy es un imperio del taco.

Since opening its doors in 1959, El Huequito has delighted both locals and visitors alike. Their greatness lies in a secret 24-hour marinade for their *pastor* pork. Here, tacos are served without pineapple, but with plenty of onion, *chile de árbol* salsa, and a guacamole-style sauce. What began as a tiny one-square-meter stall has grown into a true taco empire.

El Tizoncito

AV. TAMAUZIPAS 122, COL. CONDESA

@ELTIZONCITOMX

Considerada una de las taquerías más antiguas y emblemáticas de la ciudad, se caracteriza por preparar tacos frescos, jugosos y sazonados a la perfección. Según su historia, Doña Conchita, la fundadora, inventó el taco al pastor tal como lo conocemos hoy en día. Además, ostentan un récord Guinness por haber servido 40 mil tacos en un solo día.

Considered one of the oldest and most iconic *taquerías* in the city, it is known for serving fresh, juicy tacos seasoned to perfection. According to their history, the founder, Doña Conchita, invented the *taco al pastor* as we know it today. Furthermore, they hold a Guinness World Record for serving 40,000 tacos in a single day.

**El trompo es el
faro de la noche;
un ritual de fuego
donde la piña
corona el bocado
perfecto.**

The *trompo* is the beacon of the night; a ritual of fire where the pineapple crowns the perfect bite.

Taquería Revolución

AV. REVOLUCIÓN 722, COL. NONOALCO

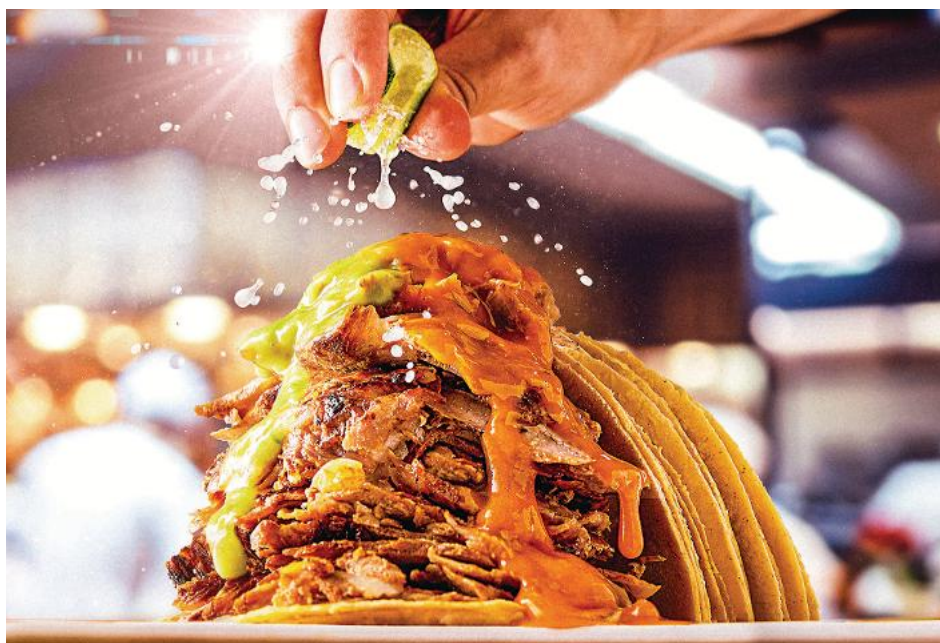
FB: TAQUERÍA REVOLUCIÓN 722

Aquí el taco al pastor se sirve con copia, jardín y carne bien doradita. Esta taquería es un lugar sin pretensiones y accesible que, tras décadas de historia, ha logrado perfeccionar su receta de carne al pastor. Además de tacos, puedes disfrutar de gringas y tortas al pastor. Acá, el único dilema es elegir entre la salsa verde y la roja.

Here, the *taco al pastor* is served with a double tortilla, fresh cilantro and onion, and perfectly seared meat. This unpretentious and affordable spot has spent decades perfecting its recipe. Beyond tacos, you can enjoy *gringas* and *tortas al pastor*. The only real dilemma here is choosing between the green and the red salsa.



— TROMPO AL PASTOR | EL VILSITO



— TACOS AL PASTOR | ALEX VERA/FOTOGASTRONÓMICA

El Charco de las Ranas

AV. RÍO MIXCOAC 110, COL. SAN JOSÉ INSURGENTES

Un clásico de la Ciudad de México, este lugar deleita a sus clientes con sus deliciosos tacos al pastor desde hace varias décadas. Su plato insignia se sirve con carne marinada, piña fresca y tortillas recién hechas. Además del pastor, El Charco de las Ranas destaca por sus porciones abundantes y por un menú que incluye chilaquiles, flautas, sopes y aguas frescas.

A Mexico City classic, this spot has been a favorite for pastor lovers for several decades. Their signature dish features marinated pork, fresh pineapple, and handmade tortillas. Beyond their famous *pastor*, El Charco de las Ranas is known for generous portions and a menu featuring Mexican staples: *chilaquiles* (saucy tortilla chips), *flautas* (crispy rolled tacos), *sopes* (thick corn patties with toppings), and traditional, refreshing fruit-based beverages.

El Vilsito

PETÉN 248 Y AV. UNIVERSIDAD, COL. NARVARTE PONIENTE

@TACOSSELVILSITO

De taller mecánico a uno de los mejores tacos al pastor de la Ciudad de México: esta es la historia de El Vilsito. Con más de 40 años sirviendo tacos, se ha convertido en un lugar de culto para los amantes de este antojito mexicano. Su receta de pastor es, sin duda, de las mejores, pues se percibe la mezcla de especias y la frescura de los ingredientes.

From an auto-repair shop by day to one of the best *pastor* spots in the city by night: this is the story of El Vilsito. With over 40 years in business, it has become a cult favorite for taco enthusiasts. Their *pastor* recipe is undoubtedly one of the best, showcasing a complex blend of spices and the absolute freshness of its ingredients.

La Pingüica

CALZ. MÉXICO-TACUBA 19-E, COL. AGRICULTURA

En una ciudad en donde hay más taquerías que hambre, La Pingüica se ha convertido en una visita obligada. Son famosos por servir un taco al pastor impecable: tiene la combinación perfecta de especias, un toque de cebolla caramelizada y una salsa que hipnotiza. Aunque el pastor es la joya de la corona, el taco de suadero es sencillamente imperdible.

In a city where *taquerías* are more common than hunger itself, La Pingüica is a must-visit. They are famous for an impeccable *taco al pastor*: a perfect balance of spices, a touch of caramelized onion, and a mesmerizing salsa. While the *pastor* is the crown jewel, their *suadero* (slow-cooked brisket) taco is simply not to be missed.



— CARNE AL PASTOR | ALEX VERA/FOTOGASTRONÓMICA

Tacos Manolo

LUZ SAVIÑÓN 1305, COL. NARVARTE PONIENTE

@TACOSMANOLO_OFICIAL

Entre las taquerías predilectas de los chilangos sobresale Tacos Manolo, que sirve uno de los mejores tacos al pastor del rumbo. Aquí el pastor llega con piña, su respectivo jardín y unas salsas dignas de campeonato. Además del taco de trompo, esta taquería es reconocida por sus gringas, tortas, alambres, huaraches, tacos árabes y queso fundido.

Among the top choices for *chilangos*, Tacos Manolo stands out for its pastor, which is among the best in the neighborhood. Their tacos come with pineapple, the traditional cilantro, onion, and championship-caliber salsas. In addition to the *trompo* tacos, this spot is renowned for its *gringas*, *tortas*, *alambres*, *huaraches*, *tacos árabes*, and melted cheese.

La Onda

BARRILACO 420, COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC

@RESTAURANTE_LAONDA

En la ciudad, muchas taquerías ofrecen buenos tacos al pastor, pero pocas tienen unos tan excepcionales como La Onda, un lugar que lleva décadas preparando un pastor realmente exquisito. Aunque este plato se lleva las palmas, vale la pena probar opciones como el taco taurino, las costras, la torta de cochinita y postres como el flan o el arroz con leche.

While many places in Mexico City offer good tacos, few reach the exceptional level of La Onda, an establishment that has spent decades preparing a truly exquisite *pastor*. Although this dish takes center stage, it's worth exploring other options like the *taco taurino*, cheese *costras*, *cochinita tortas*, and desserts like *flan* or rice pudding.



— TACO AL PASTOR TRADICIONAL | EL VILSITO

La Michoacana

SIMÓN BOLÍVAR 376, COL. OBRERA

Buenos, bonitos y baratos, así son los tacos al pastor de La Michoacana. Más conocido por sus tacos de cabeza, este puesto callejero tiene un secreto muy bien guardado. Los de pastor están bien servidos, tienen un gran sabor y se acompañan con una salsa perfecta. Aquí hay variedad para todos los gustos y no puede faltar un vaso de tepache bien frío.

"Good, beautiful, and cheap" defines the *pastor* tacos at La Michoacana. Though primarily known for their *tacos de cabeza* (steamed beef head), this street stall hides a well-kept secret: their *pastor* is generously served, packed with flavor, and paired with a perfect salsa. There is a variety for everyone here, and no visit is complete without a cold glass of *tepache* (a traditional fermented pineapple drink).

Garnachología, el arte del buen comer

GARNACHOLOGY: THE ART OF EATING WELL

ILUSTRACIONES DE ALEJANDRA LÓPEZ / ILLUSTRATIONS BY ALEJANDRA LÓPEZ

Siete antojitos que narran la historia culinaria de la Ciudad de México, preservada en sus mercados, tianguis y puestos callejeros.

Seven traditional snacks that define Mexico City's culinary history, kept alive by its local markets, *tianguis*, and street stalls.

Esquite

Granos de maíz guisados con sal, limón, mayonesa, queso y chile en polvo. Un clásico callejero presente en toda la ciudad.

Sautéed corn kernels served with lime, salt, mayonnaise, cheese, and chili powder. A street food staple found across the city.



Guajolota

Tamal, dulce o salado, dentro de un bolillo crujiente. Ideal para el desayuno, acompañado de atole.

A sweet or savory *tamal* inside a crusty *bolillo*. A breakfast favorite, best enjoyed with *atole*.



Huarache

De forma alargada, hecho de masa con frijol, queso, salsa y cebolla, acompañado con bistec, huevo o guisados. Originario del mercado de Jamaica.

An elongated dough base with beans, cheese, salsa, and onions, topped with steak, eggs, or stews. Originating from Mercado de Jamaica.



Pambazo

Telera bañada en salsa de guajillo, rellena de papa con chorizo, y servida con queso, crema, lechuga y salsa.

A bread dipped in guajillo sauce, filled with potato and *chorizo*, topped with cheese, cream, lettuce, and salsa.



Quesadilla

Tortilla de maíz rellena de queso o guisos como champiñones, flor de calabaza o chicharrón, con salsa al gusto.

A corn *tortilla* stuffed with cheese or fillings like mushrooms, squash blossoms, or *chicharrón*, finished with salsa.



Tlacoyo

Masa (generalmente azul) rellena de frijol, haba o requesón, servida con nopales, cebolla, cilantro y salsa.

Blue corn dough filled with beans, fava, or *requesón*, served with *nopales*, onions, cilantro, and salsa.



Torta de chilaquiles

Chilaquiles verdes o rojos con crema, queso y cebolla dentro de un bolillo, a veces con pollo o milanesa.

Fried *tortillas* with red or green sauce with cream, cheese, and onions inside a *bolillo*, sometimes with chicken or *milanesa*.



Cantinas, ¡salud!

CANTINAS: CHEERS!

ARTURO REYES FRAGOSO



— MARIACHI | SALÓN TENAMPA

Bien podrían considerarse patrimonio de la Ciudad de México, particularmente de su Centro Histórico, donde varias han existido por casi un siglo, o incluso más, dedicadas a saciar la sed de sus parroquianos (botana incluida) y a forjar la identidad del corazón del país.

Basta mencionar al Salón Tenampa, que apenas en 2025 celebró su primera centuria de exorcizar los males del amor con una botella de tequila y un grupo de mariachis junto a la mesa.

Rumbo a las calles aledañas al Zócalo, La Mascota, en Mesones esquina con Bolívar, invita a comer como dios manda con su oferta de botanas; mientras que La Ópera, en la calle 5 de Mayo, exhibe el mítico “balazo de Pancho Villa”, propiciando torticolis a los visitantes que dirigen su vista hacia el techo, aun cuando se sabe que el Centauro del Norte era abstemio.

Los suntuosos decorados de La Ópera compiten con los del bar Mancera, en Venustiano Carranza —antes conocida como calle de la Cadena, donde vivió Porfirio Díaz—, y con los del Gallo de Oro, abierto en la misma vialidad desde 1874 y poseedor de la licencia más antigua para vender bebidas alcohólicas, tras el cierre de El Nivel, en 2008, a un costado del Palacio Nacional.

¿Quién dice que a una cantina solo se va a beber?

They could well be considered Mexico City's heritage—particularly of its Historic Center—where several have existed for nearly a century or more, dedicated to quenching the thirst of their regulars, providing complimentary snacks, and forging the identity of the heart of the country.

One only needs to mention Salón Tenampa, which in 2025 celebrated its first centenary of exorcising the pains of love with a bottle of tequila and a group of *mariachis* by the table.

Heading toward the streets surrounding the Zócalo, La Mascota—on the corner of Mesones and Bolívar—invites you to “eat as God intended” with its array of *botanas* (snacks). Meanwhile, La Ópera, on 5 de Mayo Street, displays the legendary “Pancho Villa’s bullet hole,” causing a fair share of stiff necks among visitors who strain to look at the ceiling, even though it is well known that the “Centaur of the North” was a teetotaler.

The sumptuous decor of La Ópera rivals that of Bar Mancera on Venustiano Carranza—formerly known as Cadena Street, where Porfirio Díaz once lived—and El Gallo de Oro. Opened on the same street in 1874, El Gallo de Oro holds the city’s oldest liquor license, following the 2008 closure of El Nivel, which stood beside the National Palace.

Who says you only go to a *cantina* to drink?

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a large potted plant with green leaves and white flowers sits on a dark surface. Behind it, a wooden table and chairs are visible. A large window in the background shows a view of trees and a building. A large, round, orange pendant light hangs from the ceiling. The text "El encanto de la ciudad:" is overlaid on the right side of the image.

El encanto de la ciudad:

Los restaurantes más galardonados

City's Delight:

The Most Awarded Restaurants



— ALTA COCINA MEXICANA / FINE MEXICAN CUISINE | QUINTONIL

Restaurantes con Estrella MICHELIN

MICHELIN-STARRED RESTAURANTS

GRETEL MORALES

La Ciudad de México nunca deja de sorprendernos. Bajo el máximo sello de calidad, tanto restaurantes de alta cocina como taquerías reciben las famosas Estrellas MICHELIN.

En esta guía exploramos los restaurantes mexicanos que han recibido una o dos Estrellas MICHELIN, que indican comida excelente y de primera clase, así como cocina de gran nivel.

Mexico City never ceases to amaze. Under the ultimate seal of quality, both fine dining establishments and humble taquerías have been awarded the prestigious MICHELIN Stars.

In this guide, we explore the Mexican restaurants that have earned one or two Michelin Stars—distinctions that signify world-class, high-level cuisine and exceptional culinary experiences.

Pujol

TENNYSON 133, COL. POLANCO

@RESTAURANTEPUJOL

El símbolo de la alta cocina mexicana y una propuesta en constante evolución. Bajo el liderazgo de Enrique Olvera, es el restaurante que define el panorama gastronómico nacional con platillos emblemáticos como el mole madre, el *omakase* de tacos y un menú degustación de temporada. Aquí se rinde homenaje a la gastronomía local y a la milpa ancestral.

The symbol of Mexican fine dining and a vision in constant evolution. Under the leader-

ship of Enrique Olvera, this restaurant defines the national gastronomic landscape through iconic dishes such as *mole madre*, taco *omakase*, and a seasonal tasting menu. It is a space that pays homage to local gastronomy and the ancestral *milpa*.

Quintonil

ISAAC NEWTON 55, COL. POLANCO

@REST_QUINTONIL

Jorge Vallejo y Alejandra Flores presentan una visión personal de la gastronomía mexicana. En su menú degustación, los ingredientes se convierten en un medio para llevar al comen-

sal en un viaje multisensorial por los sabores de la tierra. Siempre se mantienen fieles a su filosofía de respeto por los ingredientes y de celebración de la creatividad.

Jorge Vallejo and Alejandra Flores present a personal vision of Mexican gastronomy. In their tasting menu, ingredients serve as vessels, taking diners on a multisensory journey through the flavors of the land. They remain steadfast in their philosophy of respecting the ingredients and celebrating culinary creativity.

50 años en el mercado, aquí se demuestra que la carne de calidad, las tortillas frescas y una buena salsa son la fórmula perfecta para hacer del taco más sencillo, todo un manjar.

It made history as the first *taquería* to earn a recognition of this caliber. This milestone was made possible by their *gaonera* tacos: juicy and expertly seasoned. With over 50 years in the business, they prove that high-quality meat, fresh tortillas, and a great salsa make the perfect formula for turning the simplest taco into a true delicacy.

El Califa de León

AV. RIBERA DE SAN COSME 56, COL. SAN RAFAEL

@CALIFADELEON

Se coronó como la primera taquería en obtener un reconocimiento de este calibre. Todo fue posible gracias a sus tacos de *gaonera*: jugosos y muy bien sazonados. Con más de

Em

TONALÁ 133, COL. ROMA NORTE

@EM.REST

Lucho Martínez logra que los productos del mar y de la tierra vibren en una propuesta minimalista. Con una atmósfera íntima, los productos frescos, en especial los del



— OMAKASE DE TACOS | PUJOL

mar, brillan por sí mismos y enaltecen los sabores de Veracruz. Cada receta busca mostrar la pureza del ingrediente y los elementos más simples se convierten en una experiencia sublime.

Lucho Martínez makes the treasures of land and sea vibrate in a minimalist proposal. With an intimate atmosphere, fresh products—especially seafood—shine on their own, elevating the flavors of Veracruz. Each recipe seeks to showcase the purity of the ingredients, transforming the simplest elements into a sublime experience.

Masala y Maíz

ARTÍCULO 123 116, COL. CENTRO

@MASALAYMAIZ

Norma Listman y Saqib Keval proponen un “mestizaje rebelde” que integra las tradiciones culinarias de México, India y África. En

su menú, los platillos establecen un diálogo intercultural mediante la mezcla de sabores y saberes. Es un espacio que celebra la gastronomía con conciencia y crea un puente para comprender la historia y la identidad del otro.

Norma Listman and Saqib Keval offer a “rebellious *cultural fusion*” that blends the culinary traditions of Mexico, India, and Africa. Their menu creates an intercultural dialogue by mixing flavors and ancestral knowledge. It is a space that celebrates conscious gastronomy, building a bridge to understand history and identity through the other.

Expendio de Maíz

AV. YUCATÁN 84, COL. ROMA NORTE

@EXP_MAIZ

Rendir tributo al origen de la cocina mexicana es lo que destaca en este lugar, donde el maíz,



— ANTOJITOS MEXICANOS / MEXICAN APPETIZERS | EXPENDIO DE MAÍZ

El corazón de la cocina mexicana se divide entre la esencia de los sabores tradicionales y los menús degustación con técnica y precisión.

The heart of Mexican cuisine is divided between the essence of traditional flavors and tasting menus crafted with technique and precision.



— INNOVACIÓN COMESTIBLE / EDIBLE INNOVATION | QUINTONIL



— MOLE ROSA | ARACELI PAZ / ROSETTA

el chile y el frijol tienen un lugar especial. Sin carta fija ni reservaciones, la visita se convierte en un viaje espontáneo por la milpa y la historia de la nixtamalización. Recorre las reinterpretaciones más creativas de los antojitos y garnachas típicas.

Paying tribute to the origins of Mexican cuisine is the hallmark of this establishment, where corn, chili, and beans take center stage. With no fixed menu or reservations, a visit here becomes a spontaneous journey through the *milpa* and the history of nixtamalization. Explore creative reinterpretations of traditional *antojitos* and *garnachas*.

Sud 777

BLVD. DE LA LUZ 777, COL. JARDINES DEL PEDREGAL

@SUD777MX

Liderado por Edgar Núñez, destaca por su "cocina vegetal mexicana". Cuenta con un menú degustación que cambia constantemente para elogiar a los productos de temporada y está diseñado con un profundo respeto por el huerto propio. Su maestría reside en transformar ingredientes simples

en festines de sabor a través de la pasión por cada producto.

Led by Edgar Núñez, this restaurant stands out for its "Mexican plant-based cuisine." Featuring a constantly evolving tasting menu that honors seasonal produce, it is designed with deep respect for their own garden. Their mastery lies in transforming simple ingredients into a feast of flavors through a true passion for every product.

Esquina Común

FERNANDO MONTES DE OCA 86, COL. CONDESA

@ESQUINACOMUN

En una terraza de la Ciudad de México, entre plantas y antigüedades, se ubica este rincón dedicado al ingenio y el sabor. Con una atmósfera relajada y un menú degustación enfocado en los ingredientes más frescos, el restaurante se transforma en un puente entre los sabores de México, Perú y España. Este oasis culinario ofrece comida honesta y vibrante.

Tucked away on a Mexico City terrace among plants and antiques, this spot is dedicated to

ingenuity and flavor. With a relaxed atmosphere and a tasting menu focused on the freshest ingredients, the restaurant serves as a bridge between the flavors of Mexico, Peru, and Spain. This culinary oasis offers honest and vibrant food.

Máximo

AV. ÁLVARO OBREGÓN 65 BIS, COL. ROMA NORTE

@MAXIMOBISTROT

Eduardo García demuestra su genialidad al crear una cocina viva, sin menús estáticos y que se nutre de los regalos del campo y la chinampa. Aquí, los sabores de México colisionan con la precisión de la técnica francesa para dar paso a un menú degustación sofisticado, lleno de matices y con propuestas que ensalzan los regalos del suelo mexicano.

Eduardo García demonstrates his genius by creating a "living cuisine," free from static menus and nourished by the gifts of the countryside and the *chinampas*. Here, Mexican flavors collide with the precision of French

technique, giving way to a sophisticated tasting menu that reflects a deep commitment to the land and its seasonal rhythms.

Rosetta

COLIMA 166, COL. ROMA NORTE

@RESTAURANTEROSSETTA

Elena Reygadas es la directora de orquesta y el menú una sinfonía embriagadora, compuesta por una mezcla de sabor, ingredientes y tradiciones culinarias como la mexicana, la italiana y la francesa. Los instrumentos que logran la armonía son variados y deliciosos: hoja santa, cacao, mamey, pasta fresca, *broccolini* y más. Cocina rústica y memorable.

Elena Reygadas acts as the conductor, and the menu is an intoxicating symphony composed of a blend of flavors, ingredients, and culinary traditions from Mexico, Italy, and France. The instruments achieving this harmony are diverse and delicious: *hoja santa*, *cacao*, *mamey*, fresh pasta, *broccolini*, and more. Rustic and memorable cuisine.



— ORECCHIETTE DE SARRACENO CON FRIJOLÉS AHUMADOS / BUCKWHEAT ORECCHIETTE WITH SMOKED BEANS

| ARACELI PAZ / ROSETTA

Joyas gastronómicas de ayer y hoy: clásicos MB100

GASTRONOMIC JEWELS OF YESTERDAY AND TODAY:
MB100 CLASSICS

Con más de 30 años de trayectoria, Marco Beteta se ha consolidado como una referencia en el mundo de la gastronomía y el estilo de vida en México, siempre guiado por principios como credibilidad, honestidad y objetividad. De esta experiencia surge MB100, la guía que reconoce a los mejores restaurantes del país, así como a los clásicos que han construido su lugar con el tiempo, e incluye categorías especiales que distinguen distintas expresiones y momentos de la industria. En este apartado celebramos a los restaurantes clásicos de la guía en la Ciudad de México. Tanto en la capital como en las principales ciudades del país, donde la oferta es cada vez más amplia, la guía funciona como una herramienta clara para elegir mejor dónde comer.

With over 30 years of experience, Marco Beteta has established himself as a leading authority in Mexico's gastronomy and lifestyle scene, always guided by the principles of credibility, honesty, and objectivity. From this expertise comes MB100—the guide that recognizes the country's top restaurants as well as the classics that have earned their place over time. It also features special categories that distinguish different culinary expressions and trends within the industry. In this section, we celebrate the classic restaurants featured in the guide within Mexico City. Both in the capital and in the country's major cities—where the culinary options continue to expand—this guide serves as a clear tool for making better dining choices.



— CARNE TÁRTARA / STEAK TARTARE | ESTORIL



— MARCO BETETA, FUNDADOR DE LA GUÍA MB100

/ FOUNDER OF THE MB100 GUIDE



— CARACOLAS / ESCARGOTS | LES MOUSTACHES

Contramar

DURANGO 200, COL. ROMA NORTE

@CONTRAMARMX

Desde que abrió sus puertas en 1998, el establecimiento se ha vuelto parada obligada para los amantes de los frutos de mar. Aquí la frescura está presente en clásicos como la tostada de atún, el aguachile verde de camarón y el pescado a la talla. El merengue de fresa merece mención aparte, ya que se ha convertido en toda una tradición del lugar.

Since opening its doors in 1998, this establishment has become a mandatory stop for seafood lovers. Freshness defines its classics, such as the tuna *tostada*, the shrimp *aguachile verde* (spicy lime-marinated shrimp), and the *pescado a la talla* (grilled butterfly fish). The strawberry meringue deserves special mention, as it has become a true local tradition.



— QUESO TAPADO | EL CARDENAL

El Cardenal

MARCONI 2, COL. CENTRO

@RESTAURANTE.ELCARDENAL

En este clásico de la Ciudad de México, la sabiduría de sus cocineros se percibe en cada platillo. Con más de 50 años de historia, el restaurante no deja de sorprender con sus interpretaciones de platos legendarios como el fideo seco, los chilaquiles y el mole poblano. La experiencia no se completa sin probar el pan con nata y el chocolate caliente.

In this Mexico City classic, the wisdom of the cooks is felt in every dish. With over 50 years of history, the restaurant continues to surprise with its interpretations of legendary plates like *fideo seco* (savory pasta), *chilaquiles* (saucy tortilla chips), and *mole poblano*. The experience is incomplete without trying the bread with clotted cream and traditional Mexican hot chocolate.



— DUMPLINGS | HUNAN

Estoril

ALEJANDRO DUMAS 24, COL. POLANCO CHAPULTEPEC

@ESTORILPOLANCO

Esta institución culinaria encapsula una mezcla opulenta de los sabores de Oaxaca y la técnica francesa. La impecable danza de condimentos y productos de primera calidad da como resultado creaciones tan afamadas como el corazón de filete con salsa Café de París, los *escargots* de la casa o el filete tártaro. Aquí el lujo se siente en cada bocado.

This culinary institution encapsulates an opulent blend of Oaxacan flavors and French technique. An impeccable dance of seasonings and premium products results in famed creations like the beef fillet with Café de Paris sauce, the house *escargots*, or the steak tartare. Here, luxury is felt in every bite.

Hunan

AV. REFORMA 2210, COL. LOMAS DE VIRREYES

@HUNAN_MX

Este es el típico restaurante que invita a dejarse llevar por la maestría de sus brasas y especias. Conocido por delicias como el pato a la Pekín, el filete en salsa dulce o los camarones crujientes

con nuez, es un templo dedicado a los ingredientes más finos y a la auténtica comida china, pero también a platillos que reflejan su evolución.

This is the quintessential restaurant that invites you to surrender to the mastery of its grills and spices. Known for delicacies like Peking duck, beef fillet in sweet sauce, and crispy walnut shrimp, it is a temple dedicated to the finest ingredients and authentic Chinese cuisine, while also highlighting dishes that reflect its evolution.

Les Moustaches

RÍO SENA 88, COL. CUAUHTÉMOC

@LES_MOUSTACHES

Poner un pie dentro es como viajar en el tiempo. La decoración que adorna esta casona de antaño refleja el lujo que también domina sus platos insignia: rollos de pato, ostiones Rockefeller, filete Wellington y pollo Kiev. En cuanto a su lado dulce, postres como el soufflé de Grand Marnier y las crepas Suzette han alcanzado un estatus legendario.

Stepping inside is like traveling back in time. The decor of this vintage mansion reflects the luxury that dominates its signature dishes:

duck rolls, oysters Rockefeller, beef Wellington, and chicken Kiev. On the sweeter side, desserts like the Grand Marnier soufflé and crepes Suzette have reached legendary status.

Nicos

AV. CUITLÁHUAC 3102, COL. CLAVERIA

@NICOSMEXICO

La buena comida habla por sí sola y aquí la comida chilanga alza la voz desde 1957. Reina una atmósfera sencilla, pero acogedora, que sienta las bases para el festín que se avecina. Se sirven manjares como la sopa seca de natas, el mole almendrado o las costillas en pepián. Día a día, se cocina el legado de María Elena Lugo Zermeño y Gerardo Vázquez Lugo.

Good food speaks for itself, and here, Mexico City's cuisine has been raising its voice since 1957. A simple yet welcoming atmosphere sets the stage for the feast to come. Delicacies such as creamy layered pasta, almond-based mole, and pork ribs in pumpkin seed sauce are

served daily, preserving the legacy of María Elena Lugo and Gerardo Vázquez Lugo.

Paris 16 Bistró

AV. PASEO DE LA REFORMA 368, COL. JUÁREZ

@PARIS16BISTRO

La tradición, la constancia y la pasión han sido las claves del éxito de este bistró. Habita uno de los edificios de Mario Pani desde 1985 y deleita a sus clientes con delicias de influencia europea, como la ya famosa milanesa de ternera, el clásico sándwich de *roast beef*, su fantástico chile en nogada y el menú del día, que no deja de sorprender.

Tradition, consistency, and passion have been the keys to this bistro's success. Located in a building designed by Mario Pani since 1985, it delights guests with European-influenced delicacies, such as its famous veal milanesa, the classic roast beef sandwich, the fantastic *chile en nogada*, and a daily menu that never ceases to amaze.



— POZOLILLO VERDE / GREEN POZOLILLO | NICOS



— ENSALADA CÉSAR Y BEBIDAS / CAESAR SALAD AND DRINKS | SAN ÁNGEL INN

San Ángel Inn

DIEGO RIVERA 50, COL. SAN ÁNGEL INN

@RESTAURANTESANANGELINN

Un paraíso para los amantes de los platillos más consagrados de la gastronomía nacional e internacional. Ha sido hacienda, universidad y hotel, pero su mejor papel ha sido el de restaurante. Especialidades como la sopa de tortilla, las crepas de huitlacoche, el pato a la zarzamora, los escamoles y la isla flotante han conquistado paladares.

A paradise for lovers of the most prestigious national and international dishes. It has been a hacienda, a university, and a hotel, but its finest role has been as a restaurant. Specialties like tortilla soup, *huitlacoche* (corn truffle) crepes, blackberry duck, *escamoles* (ant larvae, known as "Mexican caviar"), and the floating island dessert have conquered palates for decades.

Suntory

TORRES ADALID 14, COL. DEL VALLE NORTE

@SUNTORYMEXICO

Hace más de 50 años, el imperio de la comida japonesa auténtica llegó a la Ciudad de México para quedarse. Entre una carta bastante amplia destacan el *sashimi* de atún, el rollo de *rib-eye*, los camarones en tempura y el *yakimeshi*. El *kaiseki* es cosa aparte, pues es un festín que se sirve en ocasiones especiales. Brillan los ingredientes frescos y la innovación.

Over 50 years ago, this empire of authentic Japanese food arrived in Mexico City to stay. Highlights from their extensive menu include tuna *sashimi*, ribeye rolls, shrimp tempura, and *yakimeshi* (fried rice). The *kaiseki* is in a league of its own—a multi-course feast served for special occasions where fresh ingredients and innovation shine.

Culinaria Mexicana y su mesa de honor

CULINARIA MEXICANA AND ITS TOP TABLE



— CLAUDIO POBLETE Y DULCE VILLASEÑOR, DIRECTORES DE CULINARIA MEXICANA / DIRECTORS OF CULINARIA MEXICANA

Culinaria Mexicana es la editorial que da vida a la *Guía México Gastronómico: Los 250 restaurantes de México*. Desde hace 12 años, con el apoyo de su Consejo de Votantes, selecciona a los mejores establecimientos del país y reconoce a las figuras más destacadas de la escena culinaria. Año con año, periodistas, sommeliers y expertos recorren la república en busca de joyas gastronómicas que honren la cocina tradicional y regional, impulsen la innovación y enriquezcan el panorama nacional. Además de su selección anual, la guía distingue cada año a proyectos y talentos de todo México a través de sus premios especiales. Esta selección está dedicada a los reconocidos en ese apartado con presencia en la Ciudad de México.

Culinaria Mexicana, is the publishing house that brings the *Guía México Gastronómico: Los 250 Restaurants de México* to life. For 12 years, with the support of its voting council, the guide has selected the country's top establishments and recognized the most prominent figures in the culinary scene. Year after year, journalists, sommeliers, and experts travel across the republic in search of gastronomic gems that honor traditional and regional cuisine, drive innovation, and enrich the national landscape. In addition to its annual selection, each year the guide distinguishes projects and talents from all over Mexico through its special awards. This selection is dedicated to those recognized in that category with a presence in Mexico City.

Brutal

GRAL. JUAN CANO 42, COL. SAN MIGUEL

CHAPULTEPEC

@BRUTALVINATADEBARRIO

Nombrado como el mejor *wine bar* de la ciudad, este espacio está dedicado a democratizar el vino. Abrió sus puertas en 2022 y desde entonces permite que sus vinos cuenten historias y conecten con quienes lo visitan. Además de su amplia variedad, que incluye etiquetas clásicas y opciones únicas, sirve platos como ceviche y pasta fresca.

Named the best wine bar in the city, this space is dedicated to democratizing wine. Since opening its doors in 2022, it has allowed its labels to tell stories and connect with every visitor. In addition to its wide variety—which includes both classic labels and unique options—it serves dishes such as *ceviche* and fresh pasta.

La Cocina del Bizco

OMETUSCO 1, COL. HIPÓDROMO

@LACOCINADELBIZCO

La taberna española galardonada como la apertura del año. Con un enfoque apegado a la tradición, pero con un aire relajado, el chef Jesús Pedraza transforma clásicos como la tortilla de patatas, la paella, las croquetas de jamón y la tarta vasca en verdaderos objetos del deseo. Es una cocina llena de platillos entrañables, pero también de calidez.

The Spanish tavern was awarded "Opening of the Year." With an approach rooted in tradition but delivered with a relaxed vibe, Chef Jesús Pedraza transforms classics like *tortilla de patatas* (Spanish potato omelet), *paella*, ham croquettes, and Basque cheesecake into true objects of desire. It is a kitchen filled with soul-warming dishes and genuine hospitality.



— CHEF JESÚS PEDRAZA | GUÍA #LOS250MX

La Once Mil

MONTE EVEREST 780, COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC

@TACOSLAONCEMIL

Esta taquería, considerada uno de los fenómenos gastronómicos más importantes de la Ciudad de México, ha causado furor con sus tacos gourmet. Con precisión milimétrica y pasión por el legado culinario de México, este lugar transforma el taco en un plato de culto y redibuja los límites de la cocina mexicana, mientras mantiene su esencia a través de los sabores.

This *taquería*, considered one of the most significant gastronomic phenomena in Mexico City, has caused a sensation with its gourmet tacos. With pinpoint precision and a passion for Mexico's culinary legacy, this spot transforms the taco into a cult-status dish, redrawing the boundaries of Mexican cuisine while keeping its essence alive through flavor.



— TACO DE RIB EYE / RIB EYE TACO | GUÍA #LOS250MX

Los Panchos

TOLSTOI 9, COL. ANZURES

@LOSPANCHOSREST

Desde 1945, este restaurante ha construido un legado culinario imborrable en la capital. Galardonado con el Homenaje a la trayectoria de un restaurantero, se ha consagrado a deleitar a sus comensales con la sazón de Michoacán. Su carta, en donde destacan las carnisas, ofrece un recorrido por la historia gastronómica de México y es un fiel testimonio del sabor de la tradición.

Since 1945, this restaurant has built an indelible culinary legacy in the capital. Honored with the "Lifetime Achievement Award for a Restaurateur," it has dedicated itself to delighting diners with the authentic flavors of Michoacán. Its menu, featuring its world-famous *carnitas* (slow-cooked pork), offers a journey through Mexico's gastronomic history and stands as a faithful testament to the taste of tradition.



— FUNDADORES DE LOS PANCHOS / FOUNDERS OF LOS PANCHOS | GUÍA #LOS250MX

La Guía #Los250MX es una invitación a descubrir México desde sus sabores, a trazar rutas culinarias memorables y a acercarse, desde la mesa, a la identidad de cada destino.

The #Los250MX Guide is an invitation to discover Mexico through its flavors, to chart memorable culinary routes, and to connect—from the table—with the identity of every destination.



— RESTAURANTE BALTA | SOFITEL

Hoteles de altura: Un viaje culinario por la capital

SKYSCRAPER FLAVORS: A CULINARY JOURNEY THROUGH THE CAPITAL CITY

GRETEL MORALES

Visitar la Ciudad de México es entrar en un mundo lleno de tradición, arte y, por supuesto, de una excelente escena gastronómica, que también está presente en los hoteles más destacados y conocidos de la ciudad.

Visiting Mexico City is to step into a world filled with tradition, art, and, of course, an excellent gastronomic scene—one that is also present within the city's most prominent and renowned hotels.

El refugio donde la ciudad te invita a quedarte un poco más, saboreando el tiempo entre bocado y bocado.

The sanctuary where the city invites you to stay a little longer, savoring time between every bite.

Camino Real Polanco

CALZ. GRAL. MARIANO ESCOBEDO 700,

COL. ANZURES

@HOTELESCAMINOREAL

Enmarcada entre colores vibrantes y una ubicación insuperable, esta proeza de la arquitectura mexicana ofrece un mar de opciones: comida japonesa en Morimoto, tradición española en el Centro Castellano y cocina mundial en La Huerta y Bistro. Para bocados rápidos, están Token Café y Café Tamayo, mientras que Mexcal y Blue Bar ofrecen mixología de altura.

Framed by vibrant colors and an unbeatable location, this feat of Mexican architecture offers a sea of options: Japanese food at Morimoto, Spanish tradition at Centro Castellano, and global cuisine at La Huerta and Bistro. For quick bites, there are Token Café and Café Tamayo, while Mexcal and Blue Bar offer high-end mixology.

Downtown México

ISABEL LA CATÓLICA 30-INTERIOR R2, COL. CENTRO

@GRUPOHABITA

Este hotel consigue lo que, a primera vista, parecería imposible: albergar uno de los epicentros culinarios más reconocidos del país en una atmósfera marcada por la tradición y el arte. Azul Histórico destaca por la sabiduría de los platos mexicanos del chef Ricardo Muñoz Zurita, mientras que el restaurante del hotel ofrece un sabor internacional.

This hotel achieves what might seem impossible at first glance: housing one of the country's most renowned culinary epicenters within an atmosphere defined by tradition and art. Azul Histórico stands out for the wisdom found in the Mexican dishes of Chef Ricardo Muñoz Zurita, while the hotel's own restaurant offers international flavors.

Four Seasons

AV. PASEO DE LA REFORMA 500, COL. JUÁREZ

@FSMEXICO

Desde sabores de la costa mexicana en Zana y cocteles de autor en Fifty Mils, un bar de talla mundial, el hotel ofrece una sinfonia de aromas en un mismo punto. Sus propuestas transportan a la Toscana con la cocina de Il Becco y sorprende con sofisticada gastronomía japonesa en Oma. Además, en Pan Dulce se disfrutan bocadillos recién horneados.

From the coastal Mexican flavors of Zana to signature cocktails at Fifty Mils—a world-class bar—this hotel offers a symphony of aromas in one place. Its offerings transport guests to Tuscany through the cuisine of Il Becco and surprise with sophisticated Japanese gastronomy at Oma. Additionally, freshly baked treats can be enjoyed at Pan Dulce.

Hotel Boutique Antiguo Molino de San Jerónimo

SAN JERÓNIMO 33, COL. CENTRO

@ANTIGUOMOLINOSJ

Ubicada en el corazón de la capital, esta imponente edificación no pasa desapercibida. Hoy es un hotel lleno de historia, pero antes era un molino. Dentro del antiguo recinto se encuentra Grana Sabores de Origen, un restaurante de familia de cocina mexicana contemporánea que invita a vivir una experiencia interactiva con el chef Jorge Diez.

Located in the heart of the capital, this imposing structure does not go unnoticed. Today, it is a hotel steeped in history, but it once served as a mill. Within the ancient premises lies Grana Sabores de Origen, a family-run restaurant of contemporary Mexican cuisine that invites guests to an interactive experience with Chef Jorge Diez.



— COCINA ABIERTA / OPEN KITCHEN | GRANA SABORES DE ORIGEN

Hotel Volga

RÍO VOLGA 105, COL. CUAUHTÉMOC

@VOLGA_MX

Un espacio diseñado para darte un respiro en la ciudad. Premiado como uno de los mejores de la Ciudad de México por su impresionante arquitectura, es hogar de Elora, un restaurante que juega con los sabores del Mediterráneo y les da un toque moderno. Ubicado bajo tierra, el *sound room* Minos ofrece curaduría musical y mixología para vivir una experiencia única.

A place designed to offer a sanctuary within the city. Awarded as one of the best in Mexico City for its breathtaking architecture, it is home

to Elora, a restaurant that plays with Mediterranean flavors, giving them a modern twist. Located underground, the Minos sound room offers curated music and mixology for a truly unique experience.

Hotel Zócalo Central

AV. 5 DE MAYO 61, COL. CENTRO

@CENTRALHOTELES

Asciende a una de las terrazas más emblemáticas de la capital para disfrutar de la genialidad de Pepe Salinas en el Balcón del Zócalo. Saborea moles y otros platillos ancestrales, servidos con la vista más espléndida de la Catedral y el corazón de la Ciudad de México, mientras que

en Café Central, los huéspedes disfrutaban de café de altura, infusiones y pan dulce.

Ascend to one of the capital's most iconic terraces to enjoy the genius of Pepe Salinas at Balcón del Zócalo. Savor *moles* and other ancestral dishes served with the most splendid view of the Cathedral and the heart of Mexico City. Meanwhile, at Café Central, guests enjoy a premium high-altitude coffee, herbal infusions, and traditional Mexican sweet bread.

Hyatt Regency

CAMPOS ELÍSEOS 204, COL. POLANCO

@HYATTREGENCYMEXICO

Entre pan y pasteles, Amado te da la bienvenida a un oasis de sabor. Para los amantes de los tacos y el ceviche, Rulfo fusiona las cocinas de México, Argentina y Perú. Viaja a Japón con el ritual de *shabu-shabu* y visita el jardín de Yoshimi. Para cerrar con broche de oro, en Teppan Grill, los chefs deslumbran con su maestría en el *teppanyaki*.

Amidst artisanal bread and pastries, Amado welcomes you to an oasis of flavor. For lovers of tacos and *ceviche*, Rulfo fuses the cuisines of Mexico, Argentina, and Peru. Travel to Japan with a *shabu-shabu* ritual and visit the garden at Yoshimi. To top it all off, the chefs at Teppan Grill dazzle with their mastery of *teppanyaki*.

Presidente InterContinental

CAMPOS ELÍSEOS 218, COL. POLANCO

@INTERCONTINENTALMX

Un espacio que da voz a diversas tradiciones gastronómicas. El viaje por los sabores de México comienza en Chapulín, después se sitúa en el aclamado Au Pied de Cochon y pasa al legado italiano en Alfredo Di Roma; entretanto, The Palm se posiciona como el mejor lugar para probar un buen corte de carne, y los sabores del Mediterráneo sorprenden en Amaral.



— BAR MEXCAL | CAMINO REAL POLANCO



— MIXOLOGÍA DE AUTOR / SIGNATURE COCKTAILS | SOFITEL

A space that gives a voice to diverse gastronomic traditions. The journey through the flavors of Mexico begins at Chapulín, then moves to the acclaimed Au Pied de Cochon, and continues with the Italian legacy of Alfredo Di Roma. Meanwhile, The Palm stands as the premier destination for a fine cut of steak, and the Mediterranean flavors of Amaral offer a delightful surprise.

Sofitel

AV. PASEO DE LA REFORMA 297, COL. CUAUHTÉMOC
@SOFITELMEXICOCITY

Con una vista inigualable de la ciudad, este hotel se corona como una de las joyas gastronómicas de la capital. Un espacio único que encapsula los sabores de todos los rincones del mundo. Desde la cocina mexicana de Bajel, pasando por la fusión entre el Mediterráneo y México en Balta. Finaliza con una propuesta de cocteles de primer nivel en sus tres bares.

Boasting an unrivaled view of the city, this hotel stands as one of the capital's culinary jewels. It is a unique space that encapsulates

flavors from every corner of the world—from the Mexican cuisine of Bajel to the Mediterranean-Mexican fusion at Balta. The experience culminates with a world-class cocktail selection across its three bars.

The St. Regis

AV. PASEO DE LA REFORMA 439, COL. CUAUHTÉMOC
@STREGISMEXICOCITY

El mundo entero cabe en un solo espacio. El recorrido empieza con la cocina mexicana contemporánea de Diana Restaurant y te transporta a Nueva York con la mixología de King Cole Bar. Cruza a Japón en la barra de Sushi Tatsugoro y rinde culto a Francia en la exclusiva La Table Krug. Saborea cortes prémium en Animal o relájate en The Glass House.

The entire world fits into a single space. The tour begins with the contemporary Mexican cuisine of Diana Restaurant and transports you to New York with the mixology of King Cole Bar. Cross over to Japan at the Sushi Tatsugoro bar and pay tribute to France at the exclusive La Table Krug. Savor premium cuts at Animal or unwind at The Glass House.



— RESTAURANTE BAJEL | SOFITEL

Ruta Centro Histórico

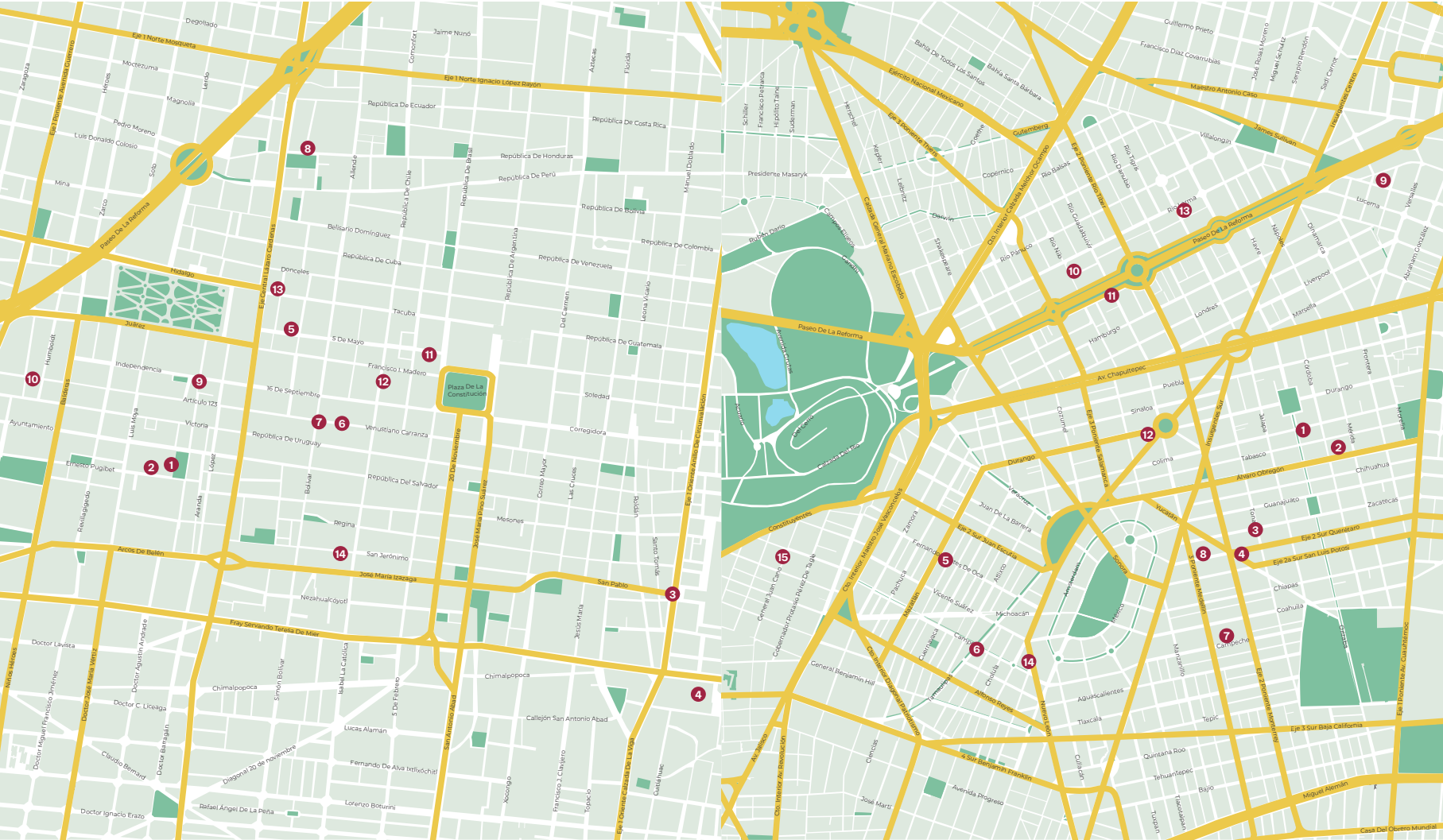
DOWNTOWN ROUTE

- 1 MERCADO DE SAN JUAN
- 2 MERCADO 77 DE SAN JUAN PUGIBET
(COMIDA EXÓTICA)
- 3 LA MERCED
- 4 MERCADO DE SONORA
- 5 LA ÓPERA
- 6 MANCERA BAR
- 7 EL GALLO DE ORO
- 8 SALÓN TENAMPA
- 9 CANTINA LA MASCOTA
- 10 MASALA Y MAÍZ
- 11 HOTEL ZÓCALO CENTRAL
- 12 DOWNTOWN MÉXICO
- 13 EL CARDENAL
- 14 HOTEL BOUTIQUE ANTIGUO MOLINO
DE SAN JERÓNIMO

Ruta Roma – Condesa

ROUTE ROMA - CONDESA

- 1 ROSETTA
- 2 MÁXIMO
- 3 EM
- 4 EXPENDIO DE MAÍZ
- 5 ESQUINA COMÚN
- 6 EL TIZONCITO
- 7 MERCADO MEDELLÍN
- 8 MERCADO ROMA
- 9 EL HUEQUITO
- 10 HOTEL VOLGA
- 11 PARÍS 16 BISTRÓ
- 12 CONTRAMAR
- 13 LES MOUSTACHES
- 14 LA COCINA DEL BIZCO
- 15 BRUTAL



Ruta Polanco

– Azures – Lomas

ROUTE POLANCO - AZURES - LOMAS

- 1 PUJOL
- 2 QUINTONIL
- 3 TAQUERÍA SELENE
- 4 LA ONDA
- 5 PRESIDENTE INTERCONTINENTAL
- 6 HYATT REGENCY
- 7 CAMINO REAL POLANCO

- 8 FOUR SEASONS
- 9 SOFTEL
- 10 ST REGIS
- 11 ESTORIL
- 12 HUNAN
- 13 LOS PANCHOS
- 14 LA ONCE MIL

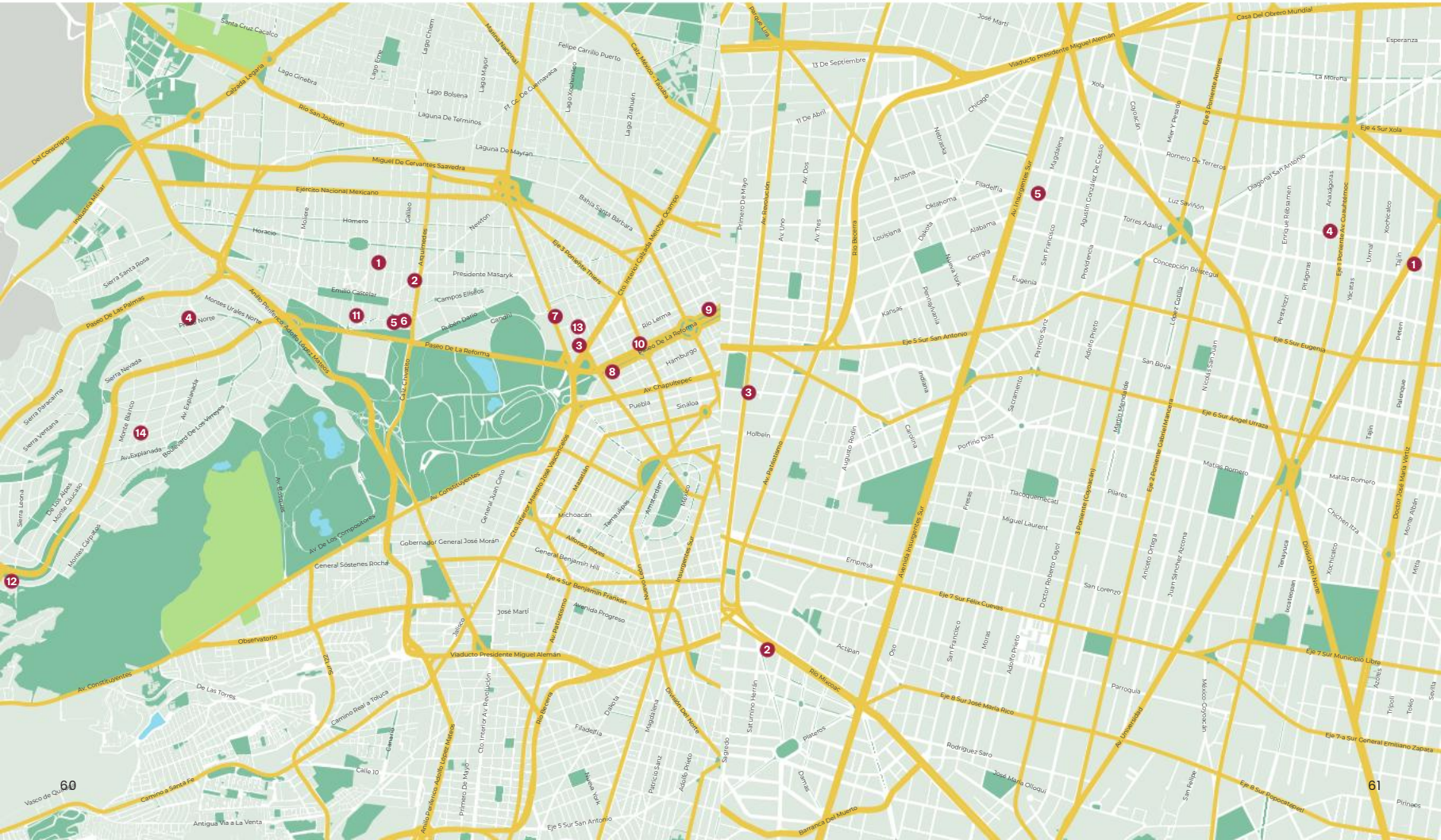
Ruta Narvarte

– Mixcoac – Del Valle

ROUTE NARVARTE - MIXCOAC - DEL VALLE

- 1 EL VILSITO
- 2 EL CHARCO DE LAS RANAS
- 3 TAQUERÍA REVOLUCIÓN

- 4 TACOS MANOLO
- 5 SUNTORY

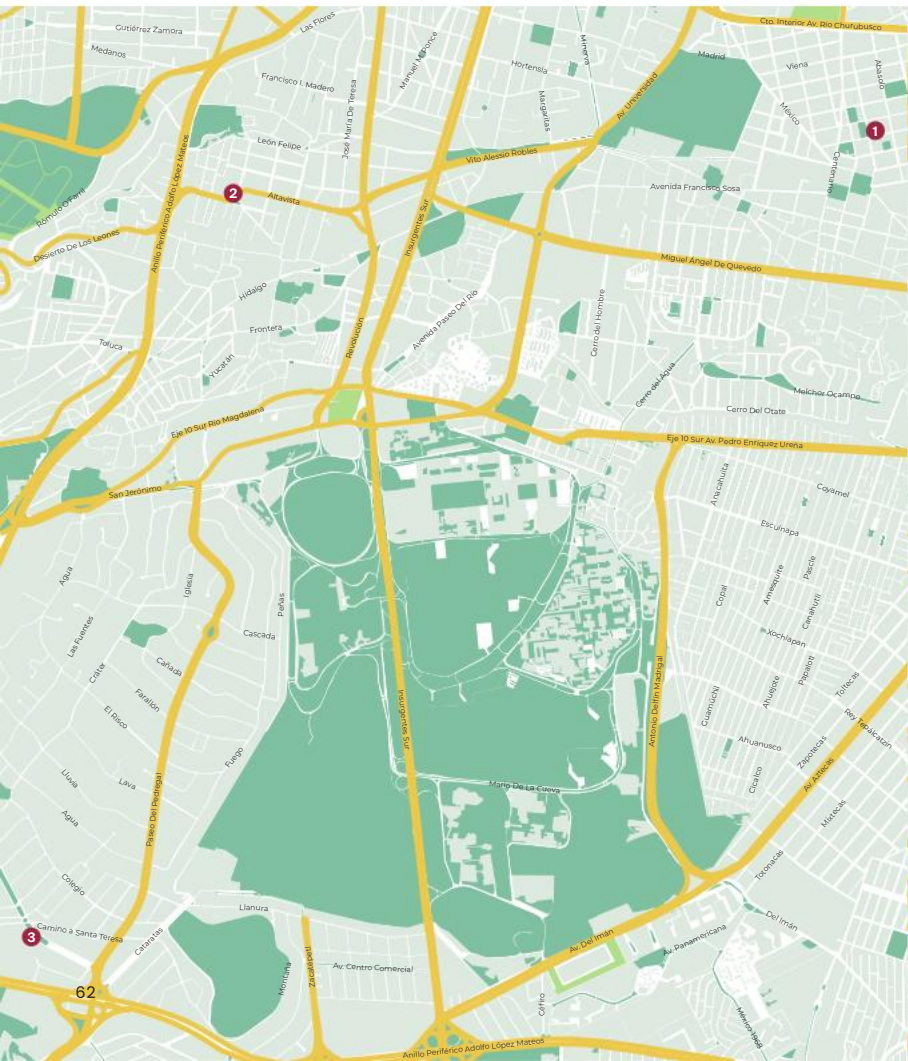


Ruta Coyoacán

– San Ángel – Pedregal

ROUTE COYOACÁN - SAN ÁNGEL - PEDREGAL

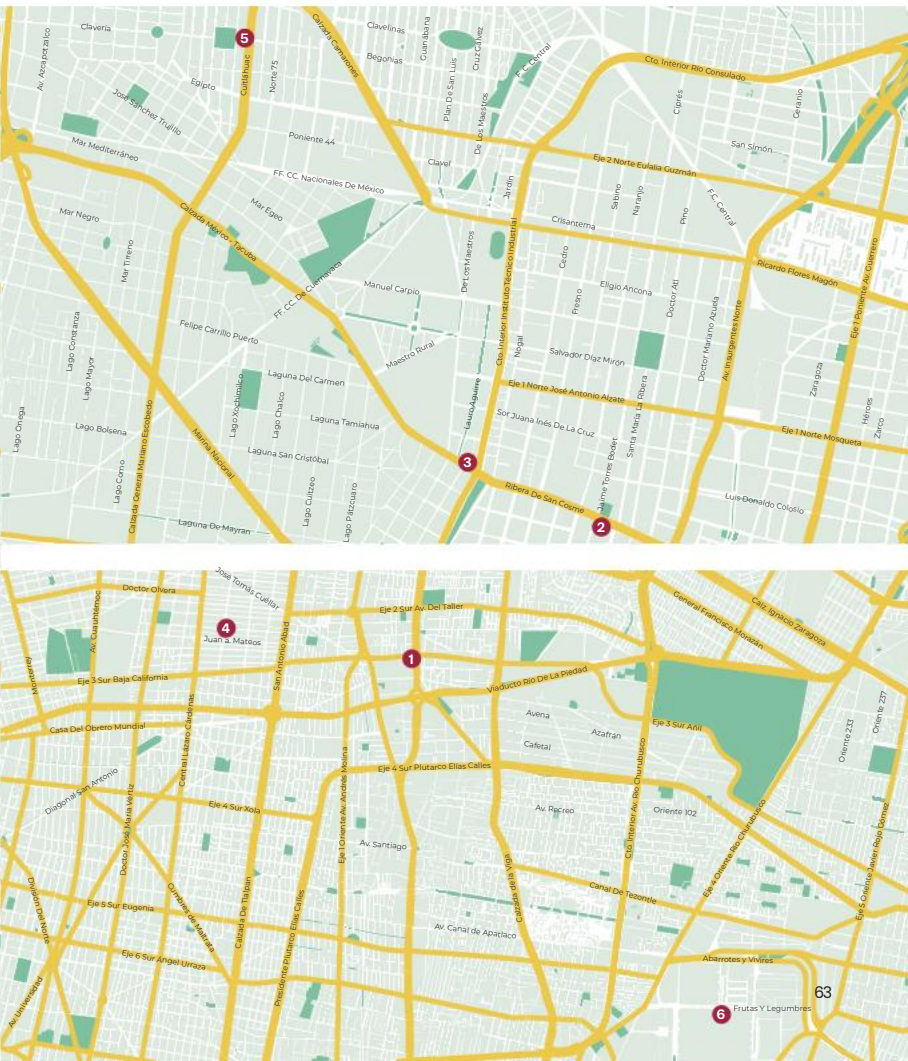
- 1 MERCADO COYOACÁN
- 2 SAN ÁNGEL INN
- 3 SUD 777



Rutas Norte y Oriente

NORTE AND WEST ROUTES

- 1 MERCADO JAMAICA
- 2 TAQUERÍA EL CALIFA DE LEÓN
- 3 LA PINGÜICA
- 4 LA MICHOACANA
- 5 NICOS
- 6 CENTRAL DE ABASTO



Módulos de Atención Turística de la Ciudad de México

MEXICO CITY TOURIST INFORMATION BOOTHS

Horario de lunes a domingo, de 9 a 18 horas (excepto Módulo Garibaldi*)

Monday to Sunday, from 9 to 18 hours (except for the Garibaldi Booth)*

- 01 Centro de Atención y Apoyo al Turista / Tourist Assistance and Support Center**
NUEVO LEÓN 56, PISO 2, CONDESA, 06100, CUAUHTÉMOC.
- 02 Central Camionera del Sur (Taxqueña) / South Bus Terminal**
TAXQUEÑA 1320, CAMPESTRE CHURUBUSCO, 04370, COYOACÁN.
- 03 Central Camionera del Oriente (TAPO) / East Bus Terminal**
CALZADA IGNACIO ZARAGOZA 200, 10 DE MAYO, 15290, VENUSTIANO CARRANZA.
- 04 Catedral**
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN S/N, CENTRO, 06000, CUAUHTÉMOC.
- 05 Templo Mayor**
PLAZA SEMINARIO S/N, CENTRO, 06000, CUAUHTÉMOC.
- 06 Alameda Avenida Juárez**
PLAZA DE LA SOLIDARIDAD S/N, CENTRO, 06010, CUAUHTÉMOC.
- 07 Ángel (contraesquina de la glorieta) / The Angel (across the roundabout)**
PASEO DE LA REFORMA S/N, JUÁREZ, 06600, CUAUHTÉMOC.
- 08 Antropología (frente al museo) / Anthropology (in front of the museum)**
PASEO DE LA REFORMA S/N, POLANCO, BOSQUE DE CHAPULTEPEC 1 SECCIÓN, 11560, MIGUEL HIDALGO.
- 09 Tláhuac**
GABRIEL HERNÁNDEZ 16, LA GUADALUPE, 13060, TLÁHUAC.
- 10 Garibaldi***
CALLEJÓN DE GARIBALDI 11, CENTRO, 06000, CUAUHTÉMOC.
JUEVES A DOMINGO, DE 12 A 20 HORAS.
- 11 Terminal 1 del Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México (AICM) / Mexico City International Airport (AICM) - Terminal 1**
CAPITÁN CARLOS LEÓN S/N, PEÑÓN DE LOS BAÑOS, 15620, VENUSTIANO CARRANZA (AMBULATORIO PUERTA 2).
- 12 Terminal 2 del Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México (AICM) / Mexico City International Airport (AICM) - Terminal 2**
CAPITÁN CARLOS LEÓN S/N, PEÑÓN DE LOS BAÑOS, 15620, VENUSTIANO CARRANZA (AMBULATORIO PUERTA 3).
- 13 Basílica**
FRAY JUAN DE ZUMARRAGA 2, VILLA, 07050, GUSTAVO A. MADERO.

ATENCIÓN CIUDADANA / PUBLIC ASSISTANCE

55 5286 7097

55 5286 9077 (EXT. 2104)

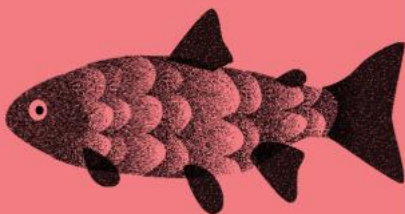
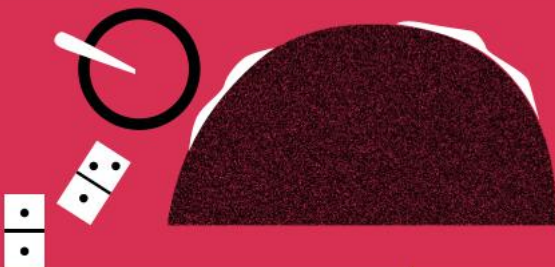
FB. TURISMOCDMX

X. @TURISMOCDMX

IG. @TURISMO_CDMX_



CIUDAD DE MÉXICO
CORAZÓN GRANDE



Consulta / Visit
mexicocity.cdmx.gob.mx



Para mayor información
escribe a nuestro Chatbot Xoli
For more information, chat
with our chatbot, Xoli
[+52 55 6565 9395](https://api.whatsapp.com/send?phone=525565659395)



CIUDAD DE MÉXICO
CORAZÓN GRANDE