



*Ambiente. El espacio cuenta con una barra que invita a la convivencia a través de la gastronomía.*



## Restaurantes

### Inspiración múltiple

**Malix**  
★★★★★

AV. ISAAC NEWTON, ENTRADA  
SOBRE HERÁCLITO 104, POLANCO.  
TEL. 55 2875 1825

**Filosofía. Conjugar influencias multiculturales con ingredientes sustentables.**

*Texto* ALEJANDRO OCAÑA

La comunión de sabores, aromas y texturas es la base de trabajo del joven chef Alonso Madrigal, dueño de una trayectoria culinaria importante y que ahora presenta su primer proyecto, una auténtica fusión cultural que se establece en un café-bar-vinatería en el centro de Polanco.

Este cocinero forma parte de la nueva generación que está reimaginando la escena gastronómica contemporánea del país, y en este proyecto, que llama Malix, Alonso propone una mezcla de técnicas internacionales e ingredientes de temporada, cultivados de manera responsable.

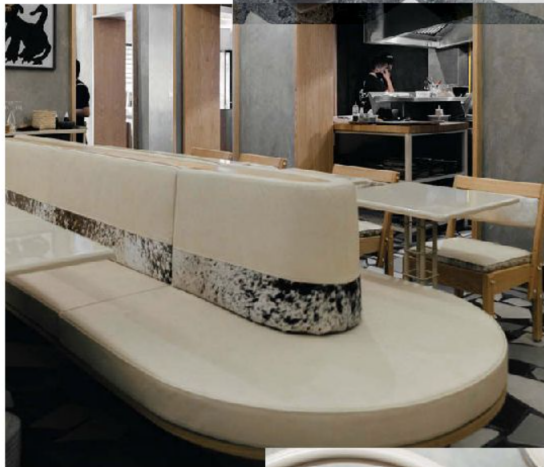
El nombre proviene de la cultura maya, se pronuncia *malish* y significa "sin raza". Malix es el denominativo que se utiliza generalmente para hablar de los perros de orígenes desconocidos, por eso resulta ideal para un concepto

como el de este restaurante, en el que se valora la autenticidad y calidad de la materia prima, pero se juega con las preparaciones para generar una cocina fusión con sabores orientales, mediterráneos y, por supuesto, mexicanos.

Entre los deliciosos platillos de Alonso encontramos las tostadas de almeja chocolata con salsa sikil pak y chicharrón o una espectacular ensalada de hongos silvestres con anchoas, arúgula y queso maduro de oveja. Estos son solo dos ejemplos de la creatividad de este chef, la cual ha perfeccionado en los trabajos que ha realizado al lado de los chefs René Redzepi, Elena Reygadas e Iliana Regan.

Malix ofrece desayunos durante la mañana y mediodía, y para la tarde el comensal puede disfrutar de platillos para compartir, cocteles, vinos, cervezas y destilados nacionales.

En cuanto a la decoración, el espacio fue diseñado por el estudio MYT+GLVDK de los arquitectos Regina Galvanduque y Andrés Mier y Terán, mismos que utilizaron cemento y varilla que mezclaron con elementos orgánicos, como madera de pino y barro, lo que resulta en un complemento ideal para la ecléctica comida.



**EL CHEF**  
*Alonso Madrigal*

*Celebra el mestizaje y la experimentación en este laboratorio culinario.*

