

FOOD & WINE

EN ESPAÑOL

W H I S K Y



M E X I C A N O



RANCHO PIZOTL

AL RESCATE DEL
CERDO PELÓN

LA NUEVA COCINA

6 NUEVOS *SKILLS*
PARA DOMINAR
EN 2022

EL CHEF Y LA MAR

CENA EN YATE CON
MASSIMO BOTTURA



FEBRERO | MARZO 2022
FOODANDWINEESPANOL.COM
MÉXICO \$69.00 MXN

APERTURA

Malix

Homenaje a la diversidad cultural y al mestizaje culinario.

ENALTECER LOS SABORES de diferentes culturas es la gran apuesta de este nuevo espacio en Polanco. “Malix es lo mismo una vinatería que café, bar y restaurante”, asegura Alonso Madrigal, chef y fundador de este lugar en Polanco que significa “sin raza” en lengua maya, tal como le llaman a los perros callejeros los integrantes de esta cultura en Yucatán. “Quise crear un espacio en el que el dinamismo y la colaboración convergen, que invita al desapego y a celebrar la diversidad”.

La idea de mestizaje se ve reflejada en cada rincón. Los espacios son obra de MYT+GLVDK, una destacada firma mexicana que buscó reinterpretar elementos cotidianos del paisaje urbano, como el cemento y las varillas, con toques orgánicos de madera y barro, creando una atmósfera versátil y dinámica.

El lugar se divide en cuatro áreas que incluyen una cocina enfocada en la parrilla y el comal, una tienda con vinos, cervezas y

salchichas frescas, un salón privado y una barra en la que sirven un sencillo desayuno por las mañanas pero que, horas más tarde, se transforma en un bar con delicias creativas e irresistibles.

“El menú se rige y cambia de acuerdo a la disponibilidad de los productos y su temporalidad. Los sabores son inspiración de múltiples latitudes y culturas con las que me siento identificado y de las cuales disfruto su gastronomía, usos y costumbres”, explica Alonso. Así, en sus platillos convergen gastronomías tan variadas como japonesa, mexicana y de Medio Oriente.

Nuestros favoritos son los tostones de plátano macho, el guacamole con ikura y chips, la lechuga a la parrilla y la salchicha de cerdo o cordero. También recomendamos probar las especialidades de la casa, como el tartar de cordero, el bao de birria y el crudo de jurel con ajo blanco y salsa XO. Malix es un lugar para reunirse, compartir platos y dejarse llevar sin fronteras. –AC

FOTOS: DIEGO PADILLA / CORTESÍA.

Heráclito 104, Polanco,
CDMX.
Ig: @malix_resto

