



LA GUÍA

DE DEFINITIVA

DEL

BARRIO

MÁS

COOL DE

CDMX

DESDE HACE UNOS CINCO AÑOS, EN LA JUÁREZ EMPEZARON A BROTAR AQUI Y ALLÁ, EN SUS CALLES MÁS AFRANCESADAS, Y EN SUS EDIFICIOS MÁS ENTRAÑABLES, CAFÉS, TIENDAS, GALERÍAS. LA JUÁREZ SE CONVIRTIÓ ASÍ EN “LO QUE VIENE”.

POR MARIANA CARRASCOZA  
FOTOS JOSÉ LUIS SANDOVAL, ARTURO LIMÓN, FELIPE CARRASCO, FREDDY PEÑALOZA



En 1906, el nombre de la colonia cambió a Juárez, en conmemoración del presidente homónimo.

El crecimiento de la colonia se mantuvo hasta después de la Decena Trágica, en 1913, cuando varias de las casas quedaron severamente dañadas tras los diez días de guerra que culminaron con la muerte de Madero, quien vivía en las calles de Berlín y Liverpool. La colonia se empezó a fraccionar: inició la construcción de edificios y condominios mucho más funcionalistas, y el barrio comenzó a democratizarse.

**La segunda ola de la Juárez**

A mediados de los cincuenta, y con una ola de negocios, bares, cafés y restaurantes, la Zona Rosa nació como el nuevo lugar de moda de la ciudad. Después, allá por los noventa, tras el terremoto de 1985, la decaída y lastimada Zona Rosa comenzó a perfilarse como un espacio de tolerancia para la (entonces) subcultura LGBT: bares y antros gay, sex shops y cafés comenzaron a surgir a montones.

Con casas porfirianas aún de pie, un pasado exclusivo y aristocrático, ciertos pininos bohemios, la lenta gentrificación de la Condesa y, al mismo tiempo, el rápido crecimiento de la Roma, la Juárez está viviendo, otra vez, un crecimiento que busca rescatar su valor, manteniendo lo que la hace especial: su historia.

La Juárez ya no es la siguiente colonia de moda. Ya lo es. Poco a poco se ha convertido en parte del recorrido obligado de la ciudad, aquel que se recomienda para encontrar un sentimiento real de CDMX. Ahora, este barrio está lleno de cafés, propuestas gastronómicas, artísticas, de bares ocultos y no tanto. Y, sin embargo, la Juárez –o partes de la colonia– se sigue antojando escurridiza, fuera del circuito de moda.

Aunque es uno de los sectores más céntricos de la capital, y está a sólo unos pasos de Reforma, la Juárez es extrañamente democrática e inclusiva. Quizás en este fenómeno radica su autenticidad: permite que en sus viejas casonas y entre sus calles con nombres de ciudades europeas hayan aparecido un sinfín de propuestas, y la expansión de pequeños negocios.

**La Colonia Americana**

La Juárez no se llamaba así originalmente. Desde su concepción en medio del Porfiriato, a principios del siglo XX, tuvo intenciones de apelar a una clase acaudalada con ganas de emular un estilo de vida europeo: grandes calles por donde pudieran desplazarse los coches, grandes jardines para sus grandes casas, y una arquitectura que imitaba a la de París.

**LA ZONA ROSA NACIÓ COMO EL NUEVO LUGAR DE MODA DE LA CIUDAD: INTELLECTUALES Y BOHEMIOS SE DABAN CITA EN SUS CALLES.**

Foto: La Ciudad de México en el Tiempo

**ZONA ROSA**

El sector oeste de la Juárez, ese que tiene de ejes principales Florencia, Amberes y Londres, es lo que popularmente se conoce como la Zona Rosa. O quizás no es ya popularmente, quizás ya es su denominación real. Esta zona fue habitada por artistas y poetas, pero cuando dejó de ser el centro bohemio de la ciudad, y tras unos años de abandono, fue retomada por la comunidad LGBT como un punto de reunión donde se podía sentir (un poco más) segura. Hoy sus bares, además, también son un reflejo de nuestro amor por el baile, por la fiesta, por la diversión y por el desenfreno. Aquí encontrarás desde la diversión más inocente hasta lo más atrevido.



A principios de los noventa, la decaída Zona Rosa comenzó a perfilarse como un espacio de tolerancia para la (entonces) subcultura LGBT.



**4 BARRIO COREANO**

Aunque no sea tan evidente, el Barrio Coreano es lo suficientemente grande –e importante– como para que haya tienditas de abarrotes, restaurantes y salones de belleza.

**BIWON**  
El menú es extenso, y aquí las parrillas son las estrellas. Si vienes en grupo, puedes pedir un cuarto privado en el piso de arriba.  
**Florencia 20**

**WELLBING MARKET**  
Si te sientes listo para preparar tu propio kimchi, este minisúper es de los mejores lugares para abastecer tu cocina.  
**Londres 188**

**LONDON KARAOKE**  
Escondido en el tercer piso de un estrecho edificio, este karaoke no es ningún secreto, pero eso no lo hace menos merecedor de estar en esta lista.  
**Londres 167**

**O'MANDU**  
Ven con hambre en la panza y curiosidad en el corazón... y por el pan al vapor, un clásico coreano. Aquí hornean los panes al más puro estilo k-pop.  
**Estocolmo 18-A**

**LÍNEA DE TIEMPO**



**1903**  
Nace la Colonia Americana. Aunque, irónicamente, su estilo arquitectónico emulaba a un estilo más europeo, sobre todo, parisino.



**1903**  
Las calles de la colonia son nombradas por Don Ricardo García Granado en honor a las ciudades en que nacieron sus hijos.



**1906**  
Se convierte en colonia Juárez, en homenaje al expresidente oaxaqueño con motivo del centenario de su natalicio.



**1913**  
Decena Trágica. Se destruyen algunos de los edificios más emblemáticos de la colonia, cientos de habitantes emigran a otras zonas.



**1950/60**  
Auge de la Zona Rosa. Según leyendas, el sobrenombre fue idea del artista José Luis Cuevas, en referencia a la actriz Rosa Carmina.



**1985**  
Después del sismo que dañó a la colonia, ésta comenzó a despoblarse y atraer residentes por sus rentas congeladas.



**2002**  
Se inicia la llegada de comunidades extranjeras: la más importante, la coreana, seguida por gitanos y españoles.



**2010 - A LA FECHA**  
Se consolida el renacimiento de la Juárez, gracias a restaurantes, hoteles de lujo, oficinas, galerías y el rescate de viejas mansiones.

**ARQUITECTURA**

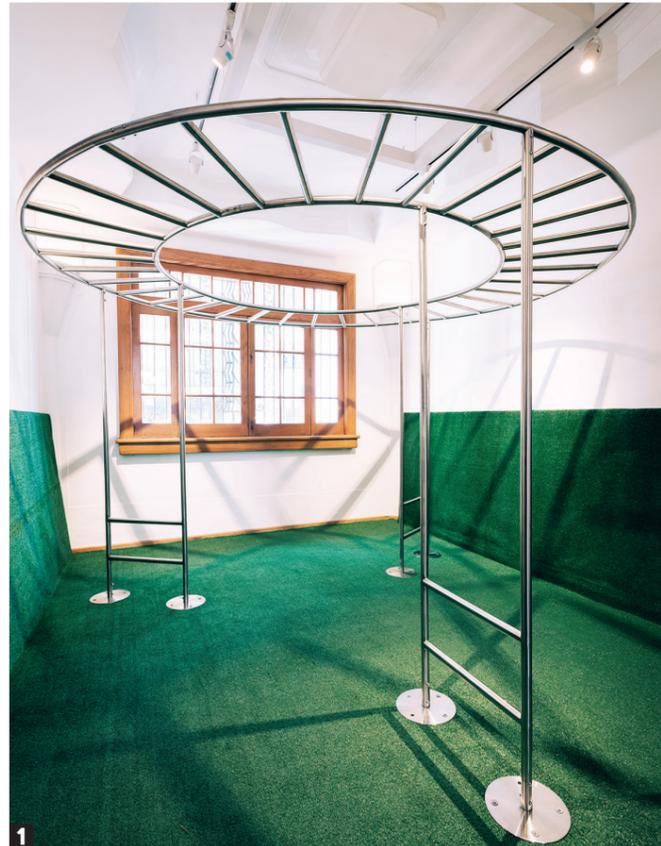
El paso del tiempo entre las calles de la Juárez ha dejado como testigos a varios edificios, palacetes y monumentos, que han visto el cambio de la colonia con los años. Aquí, los más icónicos del barrio.

- 1. MUSEO DE CERA**  
Originalmente fue la Antigua Hacienda de la Teja, un edificio art nouveau construido por Antonio Rivas Mercado. **Londres 6**
- 2. EDIFICIO VIZCAYA**  
Cuando abrió sus puertas, en 1924, fue de los pocos que contaban con servicio de agua 24 horas al día. **Bucareli 128**
- 3. PALACIO DE COBIÁN**  
Este palacete originario de 1903 es la sede de la Secretaría de Gobernación desde 1911. **Atenas y Bucareli**
- 4. CASA DE JOSÉ VILLAGRÁN**  
El arquitecto eligió **Dublín 7** para erigir una casa, originaria de los años 30, en la que viviría hasta el día de su muerte.
- 5. SECRETARÍA DE SALUBRIDAD**  
Fue el primero que se mandó a construir por el gobierno posrevolucionario de Plutarco Elías Calles. **Lieja 7**
- 6. EDIFICIO PIGEÓN**  
Abandonado durante muchos años. En 2005 se comenzó a rescatar y a restaurar. **Berlín y Versalles**
- 7. HAVRE 77**  
Rediseñado, restaurado y convertido en un espacio moderno de coworking y lofts.
- 8. RELOJ CHINO**  
Regalo del último emperador chino, Puyi, en conmemoración del Centenario de la Independencia. **Bucareli y Atenas**
- 9. EDIFICIO MASCOTA**  
Un espacio con 175 departamentos distribuidos en tres módulos. **Turín y Bucareli**



“NOSOTROS VINIMOS [A LA JUÁREZ] PORQUE NOS GUSTABA LA ZONA, Y PORQUE NOS ALCANZABA LA RENTA”.  
**JACKY MOTA, SOCIA DE LOOSE BLUES**





**Aeromoto es uno de los primeros laboratorios de experimentación en (re)surgir en esta zona de la ciudad, una biblioteca pública especializada en arte.**



**1. ARREDONDO / AROZARENA**  
Ésta es de las galerías más arraigadas y consolidadas de la colonia. Abrió hace ocho años en la colonia Roma (bajo el nombre de TalCual) y se especializa en arte contemporáneo y en la práctica cultural. Tiene un programa interdisciplinario, y está presente en las ferias de arte más importantes del país. **Praga 27** [arredondooarozarena.com](http://arredondooarozarena.com)

**2. BREVE / MARSO**  
Promueven el arte contemporáneo de nuevos artistas, lideradas por Begoña Irazábal y Sofía Mariscal. La filosofía de Breve (que comenzó como una galería itinerante) es la promoción cultural. Ambas galerías cuentan con exhibiciones constantes, y visitarlas da una idea del panorama emergente de la escena artística mexicana. **Berlín 37** [galeriabreve.com](http://galeriabreve.com)

**3. GALERÍA MEXICANA DE DISEÑO**  
Más que una galería es un museo. Desde 1991 desempeña un trabajo fuerte de difusión del diseño nacional (cosa que se aprecia muchísimo). Reúne

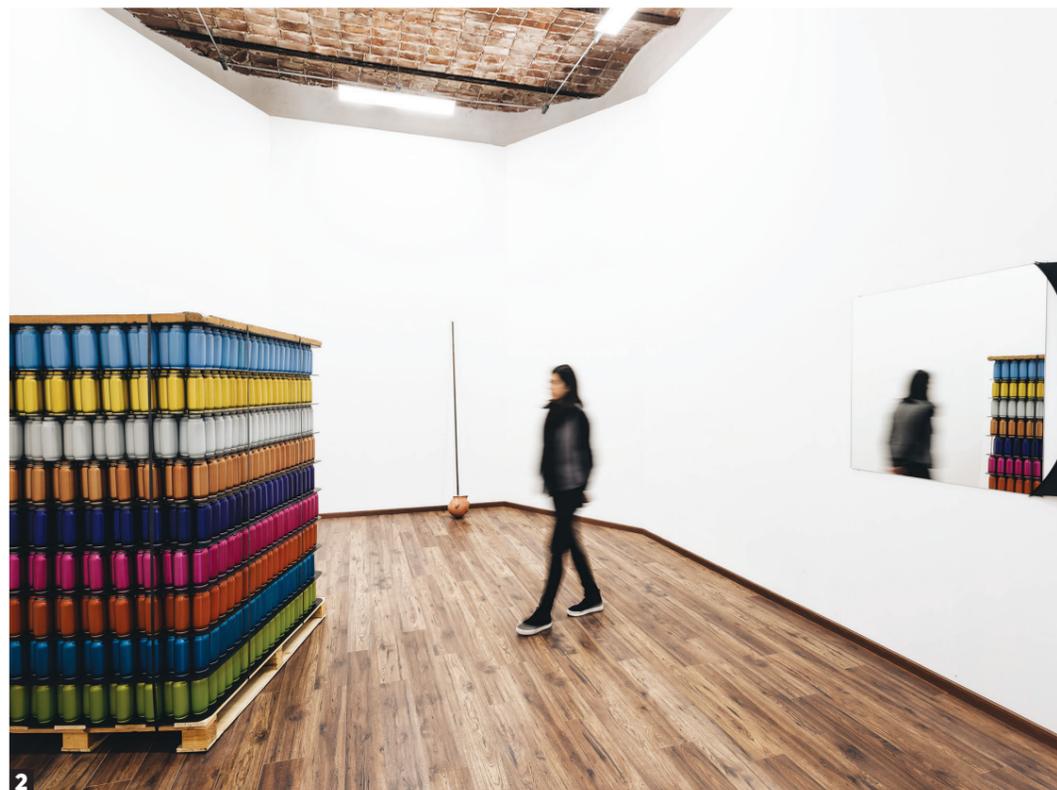


algunas de las propuestas más innovadoras de diseño en México, y ya que parte importante de su misión es la difusión de su acervo, también funciona como tienda (y tienda online!). El espacio que ocupa, además, es una oda al buen gusto y el refinamiento, casi como un catálogo en vivo de todo lo que quisieras tener en casa. Date una vuelta si buscas un poco de inspiración o nuevos accesorios para tu hogar. **Havre 77, Piso 1** [galeriamexicana.mx](http://galeriamexicana.mx)

**4. ETHRA**  
Una antigua casona de principios del siglo pasado con fachada terracota funge a la perfección como galería, con sus techos altísimos y con una luz natural que ilumina la exposición en turno, enalteciendo todas y cada una de las piezas. Ethra trabaja con artistas consolidados, con propuestas originales pero con un enfoque muy claro en la técnica y la calidad de ésta. **Londres 54** [galeriaethra.com](http://galeriaethra.com)

**5. KAREN HUBER**  
Enfocada principalmente en la pintura y sus diferentes expresiones e, incluso, pintura expandida (pintura que se sale del lienzo y que se entrecruza con otro tipo de expresiones artísticas, como video, collage, etc.). Sus artistas son jóvenes de carrera media, por lo que encontrarás en sus exposiciones artistas con una propuesta más anclada. Karen Huber cuenta, además, con un programa de residencias para artistas internacionales, y es posible pedir un recorrido guiado o, si están en el sitio, charlas con los artistas. **Bucareli 120** [karen-huber.com](http://karen-huber.com)

**6. BANDINI ESPACIO CULTURAL**  
Centro cultural, cafetería y restaurante (lo que lo convierte en un plan perfecto para pasar la tarde y la noche). Bandini ofrece noches de cineclub, lecturas de poesía, conciertos de música experimental, conversatorios de arte y de ciencia y sí, también fiesta (y a veces hasta karaoke). **Bucareli 69** [bandini-cultural.com](http://bandini-cultural.com)



**GALERÍAS**

Las casonas, palacetes y edificios porfirianos afrancesados, con una fuerte nostalgia impregnada en sus fachadas; los amplios espacios vacíos en calles fuera del circuito turístico o gastronómico, de rentas (más) baratas; habitaciones enteras con una iluminación envidiable. Desde hace unos años este tipo de sitios se han convertido en el lugar ideal para nuevas propuestas artísticas y culturales. En una colonia donde las propuestas originales abundan, hay una nueva ruta de galerías, exhibiciones jóvenes y frescas que no tardan en explotar.

**2 MUSEOS**



**MUCHO MUNDO CHOCOLATE**

Son los primeros -y quizás los únicos- en buscar realizar una investigación seria sobre el cacao, sus diferentes variedades y sus implicaciones culturales. Se encuentra en una bella mansión de principios de siglo; aquí puedes comprar insumos para continuar en casa con la tradición. **Milán 45**



**MUSEO DE CERA**

Esta casa construida por Miguel Ángel de Quevedo aloja el acervo de uno de los museos más curiosos de la ciudad. Fue el museo el que salvó de la demolición al edificio. Aquí hay desde figuras como Cantinflas hasta el youtuber del momento (de verdad). Está pegado al Museo de Ripley. **Londres 6**

**DISEÑO DE NOSTALGIA: UTILITARIO MEXICANO**

Colección y curaduría de artículos tradicionalmente mexicanos. Aquí se observan cientos de objetos cotidianos, vistos mil veces pero vueltos a mirar con otros ojos: como objetos de diseño. **Marsella 3ª**



**TIENDAS**



**GENTLEMAN MODERNO: CABALLERÍA**

Tienda de artículos para caballero, a cargo de Common People Man. Hay una barbería, un tattoo parlour e incluso se pueden rentar algunos de los cuartos de la casa para eventos privados. **Havre 64**

En la Plaza Washington hay un café/bar (Cicatriz), un estudio de yoga (Green Yoga), una chocolatería (La Rifa) y una tortería (Las Tortugas).



**COUTURE: SIOUX**

Todo amante de la moda que se jacte de serlo debe visitar este lugar. En esta tienda, Claudia Gutiérrez expone y vende marcas de ropa como A.P.C., Opening y Ceremony, entre otras. **Havre 68**



**TOKIO EN CDMX: LOOSE BLUES**

Encontrarás LPs, marcas de ropa mexicana (como Robin), marcas japonesas de ropa de hombre y mujer difíciles de encontrar en otro lado, accesorios y, en el piso de arriba, una mueblería vintage. **Dinamarca 44**



**PLANTAS Y MACETAS: QUERENCIA**

A unos pasos de Loose Blues está esta tienda que se especializa en plantas (¿a quién no le gustan las plantas?) y macetas hechas a mano. Los precios son muy accesibles, y la calidad es inigualable. **Dinamarca 46**



**EL PRIMER SHOWROOM: LA METROPOLITANA**

Ellos fueron de los primeros en llegar a la Juárez en 2010. Este año, abrirán una escuela, y un proyecto gastronómico en conjunto con el chef Jair Téllez, completamente fuera del mapa. **Bucareli 108**

**A**lgunas calles de la Juárez se han vuelto corredores, pequeños negocios independientes de diseño, de ropa, de artículos de belleza, y más de una propuesta innovadora para dejar tu dinero ahí. Les presentamos una pequeña guía de las (nuevas o no) tiendas imperdibles en las calles de la Juárez. Hay varias, y sin duda nos faltan, pero éstas nos gustan por su propuesta de diseño, su originalidad, su valor por apostar a lo diferente y lo bonito de sus anaqueles.



LA RUTA DE LOS COCTELES

Si bien es cierto que la coctelería en México –ciudad y país– ha crecido como hongos en la hierba húmeda, en la Juárez se ha visto un apogeo de bares enfocados a la coctelería cuyos bartenders merecen tenerse en la mira, y que han creado una ruta que vale la pena explorar con tiempo, curiosidad y, recomendamos, algo en el estómago. “La Juárez es la nueva Roma”, dice Ricardo Sandoval, head bartender del King Cole Bar Ciudad de México y ganador de World Class México 2014. “Y no sólo en cuestión de coctelería, sino también en gastronomía, que van de la mano. Hay más movimiento y más oportunidad.”

Si esto fuera un recorrido, un barhopping de punta a punta de la Juárez, entre los mejores bares de coctelería tendríamos que empezar la noche en el Four Seasons (Paseo de la Reforma 500). Este hotel de lujo esconde a simple vista a una de las mejores barras de Ciudad de México: el Fifty Mills. Detrás de la barra suelen estar Mica Rousseau y Fátima León, dos finalistas de World Class que están transformando la coctelería tradicional al irse hacia un enfoque más sustentable. De ahí, habría que seguir hacia Xaman (Copenhague 6), un bar cuya coctelería celebra la herencia prehispánica de México, y lo denota en cada uno de los detalles que adornan sus paredes: hay que probar el Curandero y el Almendra Old Fashion.



Hanky Panky es el hotspot de la Juárez gracias a su aire clandestino –sí, está debajo de una fonda– y que en su momento albergó a los bartenders élite de la ciudad.

Luego, a unas cuadras, está el speakeasy por antonomasia de la ciudad, el Hanky Panky. “Cuando lo abrimos, queríamos que fuera un coctel bar de 1926”, dice Sandoval. Y eso también implica la secrecía alrededor de su ubicación. No diremos la dirección exacta, pero sí que su fachada es un restaurante de comida típica de una región del sur de México donde también merece la pena hacer una parada. Los bartenders del Hanky son buenos, muy buenos, y el espacio y el amor que los magos del shaker generan en sus clientes crea lo que

Sandoval llama “una fiesta muy bonita”. Ya en mood de años pasados, con la nostalgia a flor de piel por una época que no conocimos, y buscando que la experiencia continúe pero evolucione, hay que pasar al Parker & Lenox (Milán 14) para probar una de las (excelentísimas) hamburguesas que sirven en el diner (esto no es sólo una fachada) pues, por la parte de atrás del diner se pasa a través de una cortina para descubrir un espacio que ha sido ambientado como sala de conciertos de jazz, y cocteles clásicos, clasiqúisimos, como Old Fashion y Negroni.

Éstas son algunas de las mejores barras que se pueden encontrar hasta ahora en la colonia, pero hay que estar atentos, porque si lo que dicen los oráculos es verdad, pronto, muy pronto, podremos ver muchas más propuestas novedosas y con coctelería cada vez más intrigante, estimulante, en estas calles.



ENTREVISTA  
RICARDO SANDOVAL

A cargo de los cocteles del King Cole Bar del hotel St. Regis CDMX, y ganador del World Class México 2014.

SOBRE LA JUÁREZ

“La Juárez es la nueva Roma. Están apareciendo muchos bares y está creciendo mucho la escena gastronómica, que va de la mano con la coctelería. Se siente una escena mucho más cuidada. Hay más movimiento y más oportunidad”.

SOBRE LA NUEVA OLA DE COCTELERÍA

“Hay chicos que están haciendo cosas muy interesantes. Ahora las bases ya están puestas, la gente ha respondido bien. Es necesario que la nueva generación demuestre lo que puede hacer. Hay gente muy talentosa pero también la barra ya está muy alta”.

SOBRE LA TENDENCIA EN COCTELERÍA

“Hay un movimiento en crecimiento en el que trabajan mucho Mica Rousseau y Fátima León del Fifty Mills, que es la coctelería sustentable. Utilizar hasta el último de los ingredientes, no tirar nada, buscar ingredientes que se puedan aprovechar al máximo, y también la búsqueda de cómo se sirve. Eso es lo que viene”

NO DIREMOS LA DIRECCIÓN DE HANKY PANKY, SÓLO QUE SU FACHADA ES UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA DE UNA REGIÓN DEL SUR DE MÉXICO, DONDE TAMBIÉN MERECE LA PENA IR.



4 COCTEL FANCY SPOTS

El verdadero epicentro de la coctelería en la ciudad (vaya, en el país) está en la Juárez y estos cuatro bares son el circuito del fine drinking que está marcando la tendencia.

FIFTY MILLS

Su coctelería es innovadora, tanto en su presentación como en el concepto que rodea a cada bebida –preparación e ingredientes–. Cada visita es una experiencia diferente.

XAMAN

No tiene mayores señalamientos más que un pequeño letrero al pie de unas escaleras que bajan hacia el bar. Su clientela es tan ecléctica como sus tragos de espíritu avant garde.

LUCIFERINA

Una vieja fábrica porfiriana alberga una de las barras más espectaculares de la ciudad, y ahora, con una nueva terraza. Sus tragos mezclan coctelería tradicional con menijurjes mexicanos.

PARKER & LENOX

El padre de los speakeasies de la ciudad y el foro de jazz que debes conocer alguna vez en tu vida. Entrar al Parker es un viaje por el tiempo.

LOS CLÁSICOS Y EL NUEVO NIÑO COOL



BAR MILÁN

Para bailar sin parar toda la noche. Sigue funcionando por medio de “milagros” que cambias por dinero. Indispensable para fans de la electrónica. Versailles 94



BAHÍA BAR

Un lugar inclusivo, con las mejores noches gay de la ciudad. Su selección musical lo convierte en un gran referente musical. Tolsa 36



BUCARDÓN

Funciona como foro abierto a diferentes expresiones artísticas y culturales, hay noches de poesía, world beat y reggae. Donato Guerra 1



YUYU

Un sótano de una casa de principios del siglo XIX resguarda un sistema de sonido profesional e inigualable. Versailles 94



1

COMIDA

Como la colonia emergente que es, la Juárez ha ido, poco a poco, desarrollando una escena gastronómica que incluye propuestas de nombres pesados de la gastronomía mexicana, nuevas propuestas de jóvenes que buscan hacerse un espacio en la saturadísima industria que es la cocina en la delegación Cuauhtémoc, y comida con inspiración extranjera.

La escena gastronómica más contundente se reúne en dos calles: General Prim y Havre.

Havre, esta callecita tan afrancesada, que aún conserva sus palacetes porfirianos, es uno de los corredores gastronómicos más fuertes. Aquí encuentras restaurantes de Elena Reygadas, de Eduardo García, una pequeña filial de Rokai, una pizzería de Cancino y un par de cafés.



2

En Solé, el clam chowder y los crab cakes son imperdibles, y justo al entrar, la barra presume galante las ostras y pesca del día.



3

1. HAVRE 77

Se ha posicionado como una auténtica brasserie. Eduardo García (Máximo Bistrot), uno de los chefs consentidos de México, ha abierto un restaurante con técnica 100% francesa clásica, una inquietud que siempre tuvo Lalo, y tiene un pequeño oyster bar al fondo (que no podía faltar). En el mismo edificio donde está la brasserie se encuentra Sushi Kyo, otra apertura del grupo detrás del Rokai -una de las mejores propuestas de sushi y comida japonesa en la ciudad-. Esta es una pequeñísima barra de sushi estilo Edomae, puesta para trece personas, donde el menú cambia todos los días según la pesca del día. La visita es únicamente con reservación por lo pequeño del lugar.

2. SOLÉ General Prim 95

Oyster bar que encuentra inspiración en los bares de ostras de Boston o Nueva York con tintes en la comida cajun, pero con productos colectados en las costas de Ensenada y California. Esto genera una

mezcla del norte de México con sabores que recuerdan el este de Estados Unidos, un sabor y una propuesta de mariscos original en una ciudad de por sí obsesionada con los mariscos. El clam chowder y los crab cakes son imperdibles, y justo al entrar, la barra presume galante las ostras y pesca del día. La experiencia gastronómica es irreplicable: vale la pena ir con tiempo y con un grupo grande de amigos para poder pedir varios de los platillos del menú.

3. CAFÉ NIN Havre 73

La última apertura de la chef Elena Reygadas (Rosetta y Lardo), estuvo un poco maldita por unos años, con un par de propuestas que cerraron al poco tiempo de nacer. Durante esos años formativos, Elena Reygadas abrió una sucursal de su Panadería (Colima 179, Roma) que rápidamente se volvió un éxito entre vecinos y oficinistas de la zona. Y cómo no: pan recién hecho, buen café, jugo recién exprimido y un pequeño menú para la hora de la comida a base de

quiches y sándwiches. Café Nin tiene, además, una carta de vinos y cervezas que invitan a prolongar la sobremesa y que luego uno se lleve a casa: un pan recién hecho

4. ALBA COCINA LOCAL Marsella 80

Su joven chef Alejandro Cabral tiene una propuesta de comida mexicana con toques gourmet que no se siente pesada ni repetida, con ingredientes tan sutiles y tan finos que se encuentran en granjas selectas del país, una salsa verde de locura que se olvida de la acidez usual para enfocarse en el sabor a tomate. El menú es cambiante según los ingredientes de la temporada y, al visitar el restaurante, será el mismo Alex quien se acerque a la mesa a explicar cada uno de los platillos en el menú y a dar sugerencias según frescura de ingredientes y antojo. Alba es algo así como un secreto que todavía está por descubrirse: suele estar poco lleno y es fácil hacer reservación, el entusiasmo de Alex se contagia rápidamente a los comensales y



4



5

Almara devuelve la solemnidad a la experiencia gastronómica, asegurándose que se entienda la grandeza de lo que se está comiendo.



6

es fácil salir enamorado de este proyecto.

5. ALMARA Hamburgo y Varsovia

Es un lugar que busca demostrar que la comida de hotel no tiene por qué ser aburrida o blanda (se encuentra dentro del hotel Galería Plaza Reforma). El chef Guy Santoro (Au Pied de Cochon) preparó un menú al que bautizó con el término "mexi-terráneo" en el que, como el nombre

indica, hace una mezcla de ingredientes mexicanos para realizar platillos de inspiración mediterránea. La experiencia es una mucha más elegante, de manteles, de alta gastronomía tradicional.

6. AMAYA General Prim 95

Jair Téllez es el responsable de Merotoro en la Condesa, y Laja, en Ensenada. Aquí, su lema es "Comida rica y vinos raros", y son sus vinos

-sin demeritar la comida, claro- los que han dado más de qué hablar. Porque Amaya es un restaurante de pioneros, de primeros. Fue de los primeros restaurantes con este tipo de propuesta gastronómica en asentarse no sólo en una colonia fuera de ruta, sino en una calle fuera de la ruta de la Juárez que ya se había gentrificado, mucho más cerca del centro de la ciudad. Y fue también de los primeros en adentrarse en el mundo de los vinos naturales, tendencia que ha ido creciendo exponencialmente en el último año. Ir a probar la comida de Amaya con un maridaje de Bichi, los vinos de Téllez, es algo obligado para quien busca sumergirse en las aguas profundas de la Juárez. Pero aquí también se pueden comprar las botellas que el chef produce, así que si ésta es una inquietud, sólo basta acercarse, preguntar y pedir una. En los últimos meses, Téllez se ha juntado con otros pioneros de la colonia, los chicos de La Metropolitana, para comenzar un proyecto gastronómico fuera de mapa: Mesa B. Una serie de cenas pop-up que suceden una vez al mes y cuyo menú es irreplicable. @mesab\_mx



ENTREVISTA JAIR TÉLLEZ

Chef de Merotoro, en la Condesa, y Laja, en Ensenada. Aquí, su lema es "Comida rica y vinos raros".

¿QUIÉN ES AMAYA?

Siempre, lo más difícil es ponerle un nombre a un restaurante, y en la desesperación le robé el nombre a mi madre.

¿QUÉ HACE PARTICULAR A AMAYA?

Amaya empezó porque queríamos hacer un lugar donde vender vinos de los que llamamos naturales. Pero el bar luego se empezó a convertir en restaurante.

¿QUÉ CARACTERIZA A AMAYA?

Parece un lugar fronterizo porque es medio irreverentón: hacemos arroz con kimchi, y de repente salchichas o tostadas. Siempre con el fundamento del ingrediente, del origen. Es también un estado de ánimo.

¿POR QUÉ EN LA JUÁREZ?

Para mí, venir y estar a una cuadra de Reforma, en la columna vertebral de la ciudad, tiene mucha energía, mucho encanto.

¿CÓMO FUNCIONA EL TEMA DE LAS CATAS?

Hacemos catas cada mes, otra manera de compartir con la gente cómo entendemos el vino.

LOS CLÁSICOS



LA FONDA DEL REFUGIO

Hay algo entrañable en la manera en que sirven sus sopesitos, en lo bien cocinados que están los escamoles y lo ganador de sus margaritas. Liverpool 166



GABIS

Antiguas cafeteras y memorabilia relacionada adornan sus paredes desde hace varias décadas. Prueba el café bombón. Liverpool & Nápoles



EL PIALADERO DE GUADALAJARA

No hay cruda que no se cure aquí. Deliciosas tortas ahogadas, y antojitos de inspiración tapatia. Hamburgo 332



CAFÉ LA HABANA

El La Habana es un recuerdo vivo de un México retratado por Bolaño y Octavio Paz, pero también es un gran lugar para tomar un café y unos chilaquiles. Morelos 62

# COLONIA JUÁREZ.

## CAFÉS

Porque la adicción a la caféina y al buen sabor solo va en aumento, las cafeterías han ido apareciendo casi una en cada esquina de la Juárez. ¿Cómo saber cuáles son las buenas? Aquí te decimos.

### 1. TEO LUNCHEONETTE

Cafecito con una generosa carta de sándwiches, paninis y platos fuertes para la hora de la comida. ¿Qué pedir? La hamburguesa Teo y el grilled cheese. **Havre 83**



### 2. POD KFE

Está pensado como un espacio de trabajo: hay internet gratuito, audífonos, cargadores y hasta un multifuncional. La inspiración de su comida es francesa. **Marsella 81**

### 3. 123 MINI

La versión chiquita y con un menú más reducido del centro cultural/restaurante en Artículo 123. Si tienes tiempo, pide los fideos de inspiración tailandesa. **Marsella 57**

### 4. CICATRIZ

Esta es una mezcla entre cafetería y bar, según la hora en que se le visite. La carta de alimentos y de bebidas cambia según la hora. ¿Qué probar? El sándwich de pollo frito. **Dinamarca 44**

### 5. ROMPEOLAS

Una especie de mercado "cool" donde han nacido diferentes negocios, desde un Ojo de Agua hasta un estudio de yoga. Prueba el cold brew. **Milán 44**

### 6. FARMACIA INTERNACIONAL

Propuesta de cafetería que busca continuar con la misión del local anterior -una farmacia- al servir comida y café que no haga daño al cuerpo, y que cure con su sabor. **Bucareli 128**



## CANTINAS

U na colonia con tanta historia, como ésta, no podría vivir sin cantinas, esos lugares míticos donde sabes la hora en que entras, pero nunca se sabe bien a qué hora se va a salir. Hay varias, sin duda: las cantinas de la esquina, las cantinas con música en vivo y las que tienen una rocola. Las hay con menú del día, las que con cada trago incluyen un platillo, y las que te cobran todo. Las cantinas son parte de la historia de la ciudad y, muchas veces, un reflejo de quiénes somos hoy en día. Cuánto hemos cambiado (o no) a lo largo de los años. Hemos escogido estas tres cantinas por su resiliencia, su historia y su servicio. Poco interesadas en llamar la atención de una nueva clientela que, sin embargo, insiste en llegar durante todo el tiempo.

### SALÓN NIZA

Ha pasado a ser de una cantina de mala muerte a una donde se toman en serio su trabajo. Los meseros van ataviados de traje blanco, y son los mismos que llevan más de veinte años trabajando en este lugar, de esos que conocen a los clientes regulares, que saben cómo tomar tu cuba y los preferidos del menú. Lo más revelador al decidirse a cruzar las puertas de este sitio histórico es la comida. **Chapultepec 259**



### EL CÍRCULO DEL SURESTE

No es cantina, pero podría serlo. Este restaurante de comida yucateca ha continuado atrayendo a comensales durante generaciones -más de sesenta años- por la calidad de su comida y sus justísimos precios. Aquí la especialidad es el queso relleno (o eso decía mi abuelo), y ellos dicen que fueron el primer restaurante yucateco en la ciudad, instalados originalmente debajo de un punto de reunión de cubanos llamado "El Círculo Cubano". El entrañable lugar genera una nostalgia inmediata. **Bucareli 108**



### CANTINA BELMONT

Es una cantina que lleva décadas existiendo. Originalmente abrió a mediados de los años veinte, era frecuentada por políticos por su cercanía con oficinas de gobierno. Cerró durante varios años y fue remodelada. Volvió a abrir apelando a la antigua clientela y a curiosos que vienen por la fama de su chamorro. Algunas veces uno puede participar en el show de música en vivo. Siempre se la pasa bien uno. **Milán 10**

En el Círculo del Sureste permanecen intactos los murales de Teo Carrasco, que se pintaron cuando se inauguró el restaurante.

MERCADOS

Porque ningún barrio está completo sin los mercados, muchas veces, son la espina dorsal de las ciudades, la Juárez tiene mercados cool y mercados-mercados, de los de siempre. Vale la pena conocerlos todos.

EL CLÁSICO



**MERCADO JUÁREZ**  
Barrio que se respeta, tiene su propio mercado. Éste es uno de los más tradicionales y antiguos de la colonia. ¿Qué hay? Las frutas y las verduras de la semana, y comida corrida.  
**Chapultepec 98**



**1. BAZAR FUSIÓN**  
Empezó como un mercadillo itinerante de diseño. Aquí se pueden encontrar varios de los diseñadores de Fusión ya asentados con una tienda. Otro Café -otra de las propuestas cafetaleras interesantes de la Juárez-. Gurú Galería (una importante galería de diseño e ilustración), un foro donde se presentan propuestas de improvisación y teatro independiente, además de tener diseñadores invitados, y eventos.  
[casafusion.com.mx](http://casafusion.com.mx)

**2. MILÁN 44**  
Uno más en la lista de mercados "cool", en un edificio que solía ser una bodega y tienda de refacciones. Es uno de los proyectos más ambiciosos de rescate de espacios públicos, y se ha convertido en uno de los hotspots de la colonia. Ahí se puede encontrar un Ojo de Agua que se llena a la hora de la comida y del desayuno. Pero aquí, además, hay un Blanco Yoga, el Café Rompeolas, y hasta el último piso, la terraza de la cervecería artesanal Cru Cru.

**3. MERCADO DE ARTESANÍAS DE INSURGENTES**  
Es el mercado más importante de la Juárez, y acaba de ser remodelado con una inversión de 10 millones de dólares. Como el nombre lo indica, el mercado está sobre todo enfocado a artesanías tradicionales mexicanas. Hay productos de diferentes partes del país -como una Ciudadela chiquita- y bien merece la pena una visita.



264  
MILLONES  
DE PESOS

INVIRTIERON EL GOBIERNO DE CDMX Y LA DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC EN LA RESTAURACIÓN DE 15 CALLES DE LA COLONIA JUÁREZ.



**Tip:** Si compras tu helado en Morgana, te puedes ir a comerlo a Milán 44 sin ningún problema, los dueños de ambos negocios tienen un acuerdo de mutuo apoyo.