

# YAKUMANKA

## CIUDAD DE MÉXICO

POR: E TONATIUH TREJO

La riqueza de sus tierras, a la par de su diversidad cultural y larga tradición gastronómica, hacen del Perú un país de exquisita oferta culinaria, donde productos del campo y el mar han conformado, al paso del tiempo, una paleta infinita de sabores y experiencias.



Esta rica tradición, sumada a los talentos del chef Gastón Acurio (reconocido como uno de los 20 chefs más influyentes del mundo en 2011 y dueño del restaurante Astrid & Gastón de Lima, que llegó a ubicarse en el puesto 14 en la lista de “Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo” por la prestigiosa revista inglesa *Restaurant*), es materia prima que dio forma al concepto culinario de Yakumanka, un restaurante que luego de probar suerte en Barcelona llegó a México para compartir la cocina del Perú, en un ambiente relajado e informal que igual detenta un grado sutil de sofisticación, en uno de los cuadrantes más vibrantes de la capital mexicana: la Colonia Roma.

Con la garantía de ofrecer los productos más frescos, de utilizar los insumos de mayor calidad y utilizarlos para recrear recetas arriesgadas y vanguardistas a través de cuidadosos procesos de elaboración, Yakumanka destaca por la autenticidad de sus sabores.

*Yakumanka* es una palabra del dialecto quechua, compuesta a su vez por otras dos voces: *yaku* (agua) y *manka* (olla). La interpretación gastronómica que sirve para describir la propuesta culinaria del chef Acurio es esta: “Olla de las aguas, del mar, de los ríos, de los lagos, de la vida”, así puede leerse en uno de los muros del restaurante.

Alegría y conversación son elementos instalados cotidianamente en el local, revestido con parafernalia

marítima distribuida por todo el espacio, generando un ambiente amigable y costero al que sólo podría añadirse el mar asomando por las ventanas, el sonido de las olas y el olor a sal en el ambiente.

Cómodo y bien estructurado, con un aforo hasta para 96 comensales, el salón principal de Yakumanka está limitado por una cocina abierta y por la pesca del día, en cuyo perímetro se extiende una pequeña barra que queda mirando de frente a la calle; escenario perfecto para disfrutar las delicias de una carta que conjunta recetas tradicionales (secretos del auténtico ceviche peruano) pero que también está salpicada con toques orientales y mexicanos (presentes en los productos locales). Con Yakumanka la idea



“Olla de las  
aguas. del mar.  
de los ríos.  
de los lagos.  
de la vida”



by Gastón Acurio

es pasear el paladar de México por los barrios antiguos del Perú, única capital del continente que reposa junto al océano.

De la carta se observan las siguientes recomendaciones:

*Ceviche Lima-CDMX* (mariscos del día y leche de tigre\* de habanero); *Ceviche de atún Michu* (al chile manzano ahumado y puré de alubia). \*Concentrado de pescado, jugo de limón, cilantro y chile.

*Tiradito Nikei* (de atún rojo con leche de tigre de tamarindo Nikei y ajonjolí).

*Pulpo a la brasa* (con chimichurri de perejil, ajo crocante y papas doradas).

Las *pescas enteras* según temporada (ya sea a la brasa con mantequilla y chimichurri de perejil y ajo crocante, o envuelta en hojas de plátano, o leche de tigre caliente de chile manzano).

*Parihuela* (sopita picante de pescado y mariscos del día).

*Sanguche limeño* (de panceta de cerdo con camote y cebollas).

Todo acompañado con un clásico y refrescante *pisco sour*.

## YAKUMANKA

GUANAJUATO 138,  
ROMA NORTE, CDMX, 06700  
TEL: 5035 8124





# La certificación de la Industria de Reuniones

# CMS

## Certified Meetings Specialist

Por Fernando Compeán



Contrataciones: +52 (55) 5148 2250 marketing@meetingsmexico.com www.meetingsmexico.com

## Somos más de 3,500 certificados

Reconocido por

Auspiciado por

Avalado por



*La organización con más productos y servicios del Turismo de Reuniones*

