

# P U J O L

Cocina mexicana de autor





# ENRIQUE OLVERA FIGUERAS

Ciudad de México, 1976

Luego de realizar sus estudios profesionales en el Culinary Institute of America, en Nueva York, Enrique Olvera regresó a México para abrir el restaurante Pujol, considerado actualmente como uno de los destinos gastronómicos esenciales de la ciudad de México.

Pujol es el buque insignia de la propuesta culinaria de Enrique Olvera, la cual involucra desde un riguroso análisis y revisión de las recetas tradicionales mexicanas, hasta la experimentación y aplicación de técnicas de cocina contemporánea, pasando por la imaginación, el humor y la obsesión por la perfección y el detalle. Los reconocimientos a su trabajo son innumerables. En 2004, a los 27 años, Olvera obtuvo el reconocimiento al Chef del Año que otorga la revista *Catadores*. En 2005 y también en 2007, Enrique Olvera recibió el premio al Joven Restaurantero que otorga la CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados). Ha sido designado en diversas ocasiones Chilango del Año por la revista *Chilango* –que en este 2009 lo nombró *chef de la década*–; fue considerado uno de los 30 talentos mexicanos de 2009 por *Expansión*, la revista de negocios más importante del país, y la revista *GQ México* lo consideró uno de los 15 hombres de 2009. Además, la revista *Food & Wine*, una de las publicaciones de gastronomía de mayor reconocimiento internacional, ha elegido a Enrique Olvera como una de las diez promesas de la gastronomía mundial.

# PUJOL

Petrarca 254 Polanco  
Ciudad de México  
Tels. 5545 4111 / 5545 3507  
[www.pujol.com.mx](http://www.pujol.com.mx)





“Enrique Olvera, chef de 31 años, propietario de Pujol, considerado uno de los mejores restaurantes de la ciudad de México.”

*Food & Wine, 2007*

“A Enrique Olvera le gusta jugar con su comida. El chef del restaurante Pujol en la ciudad e México no se conforma con entregar presentaciones impecables de platillos tradicionales. En vez de esto, los diseña y los deconstruye, y los coloca bajo un microscopio metafórico.”

*Outside's Go*

“No sólo es la mejor experiencia gastronómica de la ciudad, año tras año, sino que está considerado entre los 100 mejores lugares para comer en el mundo.”

*Saveur, 2007*

“Es por excelencia la innovación en alta gastronomía mexicana presentada por Enrique Olvera quien ha logrado un gran reconocimiento con su cocina de autor contemporánea”

*El Conocedor 13, 2008*

“El empuje de Olvera es sólo comparable a su respeto por la tradición que lo precede. En Pujol, su primer y más querido hijo gastronómico, el joven chef –tan apasionado en la cocina como tímido fuera de ella– ha desarmado y reinventado los clásicos más elementales de la gastronomía nacional.”

*Travel & Leisure, 2008*

“Una auténtica explosión de colores y sabores que han convertido a Olvera en punta de lanza del actual movimiento renovador de los fogones mexicanos.”

*Nox, 2009*







### *entradas*

Huarache de bistec Kobe, aguacate criollo, queso fresco, flores de cilantro  
Cebiche rojo de pescado, ajonjolí negro, aguacate  
Ravioles de aguacate rellenos de camarón, mayonesa de chile puya, pesto de cilantro  
Sopa de frijol negro y hoja de aguacate, berros, queso fresco, trufa de verano  
Sopa de tortilla, chicharrón, semillas de jitomate, guarnición tradicional  
Sandwich de atún con mayonesa cortada, ensalada rusa  
Tamal de cuitlacoche, espuma tibia de queso oaxaca, epazote morado  
Ensalada de nopales, tomate verde, aguacate, semilla de calabaza, berros



### *fuertes*

Robalito al pastor, piña comprimida y puré, jardín  
Mextlapique de trucha, nopal, frijoles, hoja santa  
Huachinango cocinado a baja temperatura, ingredientes del pipián rojo  
Enchiladas verdes de langostino sous vide, cebolla curada en limón y orégano  
Arroz, hongos de lluvia, pimienta  
Carnitas de lechón, tomate verde, aguacate  
Barbacoa de rack de cordero  
Lengua de res, salsa de aceituna verde, uva pasa, tomate uva, aros capeados de cebolla curada  
Costilla de res cocida 20 horas, preparación de “mole de olla”  
Venado, plátano macho, morado, tabasco, tocino



### *postres*

Carrito de fruta al vacío Carrito de fruta al vacío  
Pie cremoso de limón verde  
Fresas con crema  
Pastel de 3 leches  
Chocolate  
Mousse de chocolate  
Plato de quesos artesanales

Esquites



*Robalito al pastor, piña comprimida y puré, jardín*









## VINOS

Contamos con más de 400 etiquetas cuidadosamente seleccionadas.

### MÉXICO

Fecha 29-30 de Septiembre, Aborigen '07

### ARGENTINA

Conjuro, Bressia, Mendoza '04

### AUSTRALIA

Grange Hermitage Bin 95, Penfolds, South '89

### CHILE

Altaïr, Cachapoal '03

### EU

Cabernet Sauvignon, Hillside Select, Shafer, Stags Leap (OO 1 2 3, 4)

### ALEMANIA

Ungeheuer, Von Buhl, Pfalz '07

### ESPAÑA

L'Ermita, Álvaro Palacios '03

### FRANCIA

Château Cheval Blanc '02

### ITALIA

Sori San Lorenzo, Gaja '00

Para más detalles e información:  
Jéssica Lizárraga  
Pujol 55 45 41 11 / 55 45 35 07  
jlizarraga@enriqueolvera.com

**[www.pujol.com.mx](http://www.pujol.com.mx)**

