

[regresar](#)

palabra clave:

rebanadas / ti

buscar

[búsqueda avanzada](#) [tips de búsqueda](#)[formato impresión](#)[envíalo por e-mail](#)[comentarios al editor](#)

## Rebanadas / Títulos de paso...

Por Cony De Lantal

El Norte

(03 Noviembre 2000).-

**Buzón telefónico: 318-8445 / conydelantal@elnorte.com**

¡Ah qué destanteada nos pusieron los del Fiesta Americana con eso de que, de la noche a la mañana, amanecieron con otro nombre!

Ahora que almorcé el miércoles ahí con las comadres nos dimos cuenta que sus menús y toda su imagen decía ya "Presidente Inter-Continental" y, aunque ya sabíamos que venía el cambio, pues ni ruido hicieron y hasta se adelantaron unos días a lo planeado.

Nosotras habíamos invitado al desayuno a una comadre que venía de fuera y que teníamos un tiempal de no ver. Como venía retrasada, decidió hablarnos al "Fiesta Americana" para avisarnos, pero ahí le dijeron que no estábamos.

Resulta que la comunicaron al del centro, que ahora es Fiesta Americana y que antes era Howard Johnson, porque el Howard Johnson está ahora en donde era el Hotel Monterrey y en el que era Fiesta Americana le contestaban como Presidente Inter-Continental... ¡Pues qué relajo! A todas nos traen hechas bolas.

La comadre se tardó un buen rato en descifrar el enredo, hasta que vino a dar con nosotras ya en el cigarrito y el café.

Sin una adecuada campaña de publicidad está canijo que nosotras cambiemos así nomás el Fiesta Americana por Presidente Inter-Continental. Tenemos años de desayunos y brunches del domingo, todo detrás de este nombre.

En la zona sólo había dos opciones: el Quinta Real o el Fiesta Americana, pero parece que ahora el Quinta Real ya lleva ventaja.

Carlos Maldonado Jr., quien sigue siendo el dueño, debía ponerle un nombre propio a su hotel, que tenga el sello de la casa. Utilizando algo de marketing podría dar con uno cortito y adecuado como lo han hecho otros, llámese Nikko o, simplemente, el Ancira aquí, que aunque le han antepuesto una serie de **títulos** antes, al menos sigue conservando el de Ancira. Así no importa cuántas veces cambien de operadora, pueden seguir con su misma identidad.

Entiendo que el ponerle un nombre conocido de cadena, como este de Presidente Inter-Continental, les funcione para la gente de fuera, pero al pueblo, que consumimos tanto en sus restaurantes y recomendamos su hotel a quienes nos visitan, nos traen hechos unos sonsos...

\*\*\*

Un poco descolorida...

Tan alta era la expectativa que tenía con la llegada de La Catarina, que ahora que la visité en compañía de mi marido siento que me llevé una buena decepción...

Para mí, esta Catarina debía ser un Pangea mejorado. Menos no podía esperar de sus propios creadores y de la experiencia que ya les han dejado estos años de servir verdaderos manjares en aquél restaurante de Bosques del Valle. Encima nos envolvieron con la mística de una novel cuisine mexicana que prometía mucho.

Con esas premisas cruzamos mi marido y yo la puerta de esta Catarina de Morones Prieto, pero la candencia que nos provocaba tal expectación se nos apagó de porrazo cuando nos topamos con un lugar frío y casi sombrío. Lo que yo me esperaba como una colorida catarina se estaba pareciendo más bien a una grisácea cochinilla.

Su cocina tampoco nos pudo enganchar. El menú tiene las características de su hermano Pangea (pocos platillos a base de rebuscadas combinaciones), pero la realización está muy por debajo de la finura que nos han demostrado en aquél restaurante.

No puedo negar que mis camarones enchipotlados estaban buenos, pero si ya me puse exigente, pues por ahí le sigo y creo que todavía les falta un buen tramo para la excelencia que todos sabemos que pueden lograr. Mi marido probó unos lomititos de res en salsa de chipotle y mezcal que, igualmente, se quedaron en un "ya casi".

Eso sí, nos impactó su menú de tequilas. A mi marido se le iban los ojos con tantas marcas. Muchas de éstas las tienen exhibidas en un espacio predestinado a la venta por botella, junto con algunas variedades de vinos de mesa. Por cierto que su lista de vinos es muy limitadita, pero eso sí, tienen el mejor mexicano que es el Vino de Piedra, de muy escasa producción.

Mi marido se dio vuelo con un par de tequilitas Porfidio para abrir apetito; yo mejor cerré con esta bebida, pero de postre, incluida en una nieve con limón y chile piquín que me encantó.

La Catarina se ostenta como "restaurante, arte mexicano y tequilería", pero le pesa más el apellido de tequilería que el de restaurante. De arte mexicano tampoco se le ve mucho.

No cabe duda que este lugar lleva en su genealogía una carga muy pesada. Ojalá y cuando crezca se parezca más a su hermano mayor.

\*\*\*

Mesón desubicadón...

En el mismo lugar en donde hace unos meses estuviera Los Vagones, restaurante de efímera vida, abrieron el Mesón Covadonga, que ofrece platillos de la cocina española y, por no dejar, algo de cortes de carne al estilo regiomontano.

Este mesón de alegre nombre se ubica en la Av. Los Angeles 1850, frente a una Soriana y a unos 100 metros de F.U. Gómez, en San Nicolás.

El lugar es agradable, cuenta con acceso rápido y estacionamiento amplio, pero el rumbo no le ayuda nada.

Nos habían dicho que aquí había tablao flamenco por las noches, pero nuestro informante no fue muy preciso que digamos. Cuando lo visitamos, mi marido y yo éramos los únicos

en el restaurante, y el tablado ni sus luces.

De plano le fallamos porque éste se presenta únicamente los viernes y nosotros estábamos ahí un miércoles.

Como no había espectáculo que presenciar, me puse a viborear el lugar y me di cuenta que estaba prácticamente igual que cuando alguna vez lo visitamos siendo Los Vagones, salvo por una que otra banderita española colgada por ahí.

En este mesón español no podía faltar la figura de un "Manolo" y muy rápido apareció entre las mesas uno de apellido González, quien resultó ser el dueño, un maduro asturiano que llegó a radicar a nuestra ciudad, cuya familia tiene además restaurantes en Cuernavaca y la Ciudad de México, de donde se trajeron a los chefs para capacitar a los cocineros de aquí.

De su ibérico menú probamos un trozo de la famosa tortilla española de muy buen sabor. Luego pedimos un chorizo a la sidra de 50 pesos, de un sabor fuerte, pero sabroso; y una crema de cilantro, de 40 pesos, que a mi marido le pareció desabridona.

Por supuesto ofrecen la paella a la valenciana mixta de mariscos, para cuatro personas, a 400 pesos, que nos aseguraron es la mejor de la Ciudad. No andábamos de antojo para comprobarlo.

Como plato fuerte yo pedí una rueda del robalo del Mesón, de 90 pesos, que venía con almeja y camarón, en un caldo bien preparado, que resultó una delicia; mientras que mi esposo se despachó un salmón Mesón Covadonga, de 180, preparado con arroz, alcaparras y una sabrosa salsa.

Al terminar y sin nosotros pedirlos, llegaron a la mesa unos helados Alacant, de piña colada y montados en coco, el típico postre español que, aunque en el menú están entre 39 y 45 pesos, a nosotros nos los regalaron.

Al final rematamos con una copa de anís, muy necesaria después del banquetón de esa noche.

Para una velada auténticamente española, El Mesón Covadonga es el lugar correcto, pero en el rumbo equivocado. Su cocina es buena y desde aquél otro mesón, el del Olivo, no me había topado con otro sitio de estas características.

Buen cañonazo se aventó el Manolo, lástima que le fallaron las coordenadas...

#### búsqueda avanzada

palabra clave:

sección:

fechas:  desde

entre el:

y el:

[tips de búsqueda](#)

