

TESTAL invita a seguir las tradiciones de cuaresma con su menú de temporada

- Combina platillos del mar junto con su conocida oferta de comida mexicana

CDMX, a 19 de marzo de 2024.- El restaurante TESTAL, que prepara y rescata lo más tradicional de la comida mexicana para el gusto de sus consumidores, está preparado para recibir a sus clientes con una serie de platillos especiales durante la próxima semana mayor, con la que culmina la temporada de cuaresma, que inició desde principios de febrero.

De acuerdo con Roberto Tinoco, director general de TESTAL, el menú de sugerencias para lo que resta de esta temporada, incorpora un ceviche de pescado, el cual se prepara con base en una receta que incluye pescado aceitero, acompañado de trozos de aguacate y piezas de mango, todo bañado en leche de tigre, que es el jugo que resulta de la preparación del propio ceviche.

Igualmente, el menú de esta época contempla el tradicional coctel de camarón, pero que en TESTAL se cocina al estilo de la Plaza Chica de Pátzcuaro, en Michoacán, lugar reconocido por la calidad de sus mariscos. Como complemento, otra receta con productos del mar es el atún al pastor, un plato fuerte que se acompaña de guacamole y una salsa de pico de gallo, a la que se le integran trozos de piña.

El menú de sugerencias de la temporada del restaurante, invita a degustar, para empezar, ya sea una sopa de lentejas, que integra trozos de plátano frito y tocino, o bien una sopa de médula, considerada como un platillo de los más tradicionales de la gastronomía mexicana.

Igualmente, se incluyen unos taquitos fritos de tinga de res, acompañados de una salsa de aguacate, queso y crema, y un baño de salsa morita, que conserva el sabor picante, con cierta dulzura, del chile del mismo nombre.

Otros platos fuertes que incluye TESTAL en su menú de sugerencias, son los huazontles en salsa pasilla, y el chile perón relleno de queso, bañado en caldillo de jitomate.

Como postre, ofrece una trenza con ate y queso, que se prepara a partir de una masa hojaldrada rellena de ate, con mermelada de guayaba, complementada con queso gouda; todo servido junto con helado de dulce de leche.

“Desde luego, nuestro menú de sugerencias de la temporada es un complemento a nuestra oferta tradicional. Lo que buscamos es brindar una opción gastronómica que consienta a nuestros clientes, que cuando llegan con nosotros ya saben lo que pueden encontrar, pero también nos gusta sorprenderlos con otras opciones, que se adaptan a los clientes que quieren observar las costumbres gastronómicas de estos días”, explicó por último Roberto Tinoco, director del restaurante.

