

Carnitas al estilo de Santa Clara del Cobre, platillo insignia de TESTAL para Sabores Polanco

- Acompañará su propuesta gastronómica con ingredientes de la cocina tipo vegetariano

CDMX, a 6 de marzo de 2024.- El restaurante TESTAL, que prepara y rescata lo más tradicional de la comida mexicana para el gusto de sus consumidores, dio a conocer la oferta culinaria que presentará en la ya próxima décima edición de Sabores Polanco, los próximos 9 y 10 de marzo, en el evento que reúne en un solo lugar a los más famosos restaurantes de la CDMX, y que con el paso del tiempo ha agregado a establecimientos culinarios de otras ciudades y países.

De acuerdo con Roberto Tinoco, director general de TESTAL, para esta edición presentará un menú diferente al de ocasiones anteriores, ya que ofrecerá comida vegetariana que se complementará con tostadas de huitlacoche, “y tendremos como plato fuerte carnitas al estilo Santa Clara del Cobre, que cocinaremos en sitio. Llevaremos un gran cazo de cobre, para prepararlas de la forma más tradicional, acompañando el platillo con chiles encurtidos”.

Como complemento, el restaurante servirá de postre otra de sus especialidades: una trenza de ate con queso, elaborada con pasta de hojaldre, rellena de ate de guayaba y queso Gouda. “Iremos bien preparados porque el evento cumplirá su primera década de existencia; incluso los organizadores han previsto extenderse en una mayor superficie en las instalaciones del Campo Marte para albergar un mayor número de personas”.

Para ubicar el lugar en donde se ubicará el pabellón de TESTAL, los asistentes podrán descargar previamente una aplicación para que conozcan todo lo que ofrecerá el evento, incluyendo un mapa que indicará en qué sitio se colocará cada restaurante, “además de que cuando lleguen, nos podrán identificar por el gran cazo de cobre, humeante, que colocaremos al frente, de forma segura, para que se acerquen a nosotros”, finalizó Tinoco, quien atenderá personalmente a los visitantes.

Como en sus adiciones anteriores, Sabores Polanco se presentará en los jardines del Campo Marte, este próximo sábado 9 y domingo 10 de marzo, de 13:00 a 19:00 horas, y que en esta oportunidad albergará por segunda ocasión a restaurantes de Baja California. Igualmente se presentarán de San Antonio, Texas, y de Costa Rica, con lo que refrenda su carácter internacional.

Redes sociales:

[TripAdvisor](#)
[Facebook](#)

[Yelp](#)
[Twitter](#)

[Foursquare](#)
[Instagram](#)

