

Ciudad de México:

Capital Gastronómica

Mexico City: Gastronomic Capital



La diversidad de una ciudad se mide también por la variedad y la riqueza de su comida. Bienvenidos al paraíso infinito de sabores que se cocinan en la CDMX.

The diversity of a city is also measured in the variety and richness of its cuisine. Welcome to the infinite paradise of culinary delights in CDMX.



Travesías
Inspiración para viajeros

CDMX
CIUDAD DE MÉXICO



LAS MESAS ESPAÑOLAS EN LA CAPITAL MEXICANA

THE
SPANISH
FOOD
SCENE IN
MEXICO'S
CAPITAL

La gastronomía española es, sin dudarlo un segundo, la que más influencia ha ejercido en los platillos nacionales. Así como en México se han adoptado sus sabores e ingredientes, los españoles han sabido tomar lo mejor de esta tierra e interpretarlo a su manera. Al final, somos dos culturas que hemos crecido juntas, y eso es fácil verlo en la capital, donde sentarse en un restaurante muy español se siente mucho como estar en casa.

Spanish gastronomy has undoubtedly been the strongest influence on Mexican dishes. And just as its flavors and ingredients have been incorporated into Mexican cuisine, the Spanish have also taken the best from Mexico and used it in their own way. Ultimately, both cultures have grown together with a shared history, and this can be clearly seen in the capital, where sitting down in an archetypally Spanish restaurant feels very much like being at home.

En 2010, la gastronomía mexicana fue declarada por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La organización protege, mediante este decreto, los ingredientes básicos y autóctonos, sus métodos de cultivo, formas de preparación, simbolismos y el desarrollo sostenible de la cocina tradicional.

Cada habitante de la Ciudad de México consume en promedio 300 gramos de tortilla de maíz al día: unas 9 piezas.

En muchas regiones del país hay una gran variedad de tacos preparados con insectos. Mercados como el de San Juan venden gusanos de maguey, escamoles, jumiles, entre otros. También pueden probarse en restaurantes como Don Chon.

Hay 26,690 panificadoras tradicionales en México. 1,367 se encuentran en la Ciudad de México. La delegación Iztapalapa tiene la mayor concentración, con 206.

In 2010, traditional Mexican cuisine was listed by the UNESCO as an Intangible Cultural Heritage of Humanity. With this designation, the organization protects the country's basic and native ingredients, farming methods, food preparation techniques, symbolism, and the sustainable development of traditional cooking.

Inhabitants of Mexico City eat an average of 300 grams of maize tortilla per day, the equivalent of around 9 tortillas.

In many regions of the country a wide variety of tacos are made with insects. Markets such as the San Juan sell maguey worms, ants' eggs, jumiles, and others, and they can be tried in many restaurants like Don Chon.

As many as 26,690 traditional bakers operate in Mexico; Mexico City has 1,367, and the delegation of Iztapalapa has the greatest concentration of all, with 206.





El Tizoncito.