



MESA DE ORIGEN

Mesa de Origen: Los aromas, los sabores que nos llevan a la infancia, a la cocina de la abuela, a la comida del mercado, a las emociones más esenciales y felices que nos despierta una buena comida.



El restaurante en Tepoztlán, dentro del hotel Amomoxthli, celebra la impresionante riqueza gastronómica de la región, dedicado a la amorosa labor de rescatar las recetas tradicionales y servir comida sincera, honesta, basada en la calidad y frescura de los ingredientes y las recetas locales.

Una cocina tradicional está hecha de tierra y de campo, de semilla y de fruto generoso. Tepoztlán ha estado habitado por milenios y la auténtica cocina local refleja esa historia. Los platillos se crean de acuerdo a la época del año, la fiesta del calendario, los productos que en ese momento prodigan la tierra y los animales. Durante generaciones, han sido las mujeres tepoztecas quienes los preparan en cocinas de humo, en el tlecuil, con ingredientes frescos y procedimientos ancestrales. Ellas, las madres, las abuelas, las sirven con alegría, en mesas que se llenan de conversación, de aromas y sabores.

Ingredientes

El equipo formado por el chef Lacho Ruiz realizó un profundo trabajo de investigación, comiendo y probando de todo en Tepoztlán y los alrededores, para elegir a los mejores

productores y asegurar que la estrella de Mesa de Origen, sean siempre los ingredientes y las recetas de las abuelas locales.

Conocen perfectamente el origen de cada cosa que toca el paladar de los invitados: los chiles, la cecina, las verduras. Nada proviene más allá de Morelos y todo se consume de productores pequeños y locales, favoreciendo el comercio justo. La miel, los quesos y el pan se preparan localmente siguiendo procesos artesanales con más de 50 años de tradición. Mesa de Origen es un canto de amor a la tierra, a la gente y a la cocina tepoztecas.



Mesa de Origen prepara dos menús cada año, basados en los productos de temporada, en las fiestas y costumbres tradicionales de

Tepoztlán. En muy pocos lugares de Cuernavaca y los alrededores se pueden probar los platillos de este restaurante. El equipo ha trabajado con productores y cocineras locales para encontrar los mejores productos y honrar la cocina tradicional de Tepoztlán, como con los Chochoyotes, que son una bola de masa de maíz mezclado con manteca a la que se le hace un ombligo antes de freírla, se prepara como Ropa Vieja con un toque cítrico y alioli de pápalo.

Lacho Ruiz, Chef de Mesa de Origen, busca rescatar las recetas familiares de Tepoztlán respetando su esencia y acercarlas al paladar sofisticado. El camino que lo llevó a Mesa de Origen empezó en su infancia, disfrutando la cocina de su abuela en San Pancho, Nayarit, de donde salió para trabajar en Estados Unidos antes de entrar a la escuela de Gastronomía. Hizo una carrera exitosa en Puerto Vallarta, y vivió en Europa, de donde volvió para encabezar La Rústica en Sayulita, que dejó como uno de los mejores restaurante del lugar.



Mesa de Origen tiene uno de los espacios más armoniosos y exclusivos en Cuernavaca y Tepoztlán para eventos especiales, en un ambiente con sofisticación de origen y servicio impecable hasta para 60 personas. Bodas, cenas y cocteles en el ambiente único de Mesa de Origen, disfrutando los sabores tradicionales de Tepoztlán.

Para reservar una mesa, por favor llame +52 (739) 39-50012 o escriba al info@mesadeorigen.com

Mesa de Origen
Prolongación Matamoros 115
Entrada por Tenochtitlán
Barrio de Santo Domingo
Tepoztlán, Morelos

Relaciones Públicas:

huguette.cervantes@businessboutique.com.mx

monica.quintero@businessboutique.com.mx

marianasanchezmedal@businessboutique.com.mx