

Jueves 24 de febrero de 2005

La Jornada

de enmedio



FABRIZIO LEON

Para los chefs Benito Molina y Solange Muris, el producto vivo es la última expresión de la calidad en gastronomía. Ambos se han distinguido por cocinar atunes y condimentar moluscos en Ensenada, pero han llegado a la ciudad de México para ofrecer una nueva opción restaurantera: Manzanilla, ofrece pescados, ostras y car-

nes sin congelar, condimentados con aceite de oliva y preparados con pura leña o un poco de carbón, "pero nada de gas". Además, Manzanilla, según sus dueños, posee la mejor oferta de vino bajacaliforniano. En la imagen, los chefs con un atún de aleta amarilla de 1.40 metros

GASTRONOMIA/ 14a