

TESTAL celebró su noveno año y reafirma su compromiso con la comida mexicana

- Sus dos ubicaciones le permiten atender a clientes de las zonas más cosmopolitas de la capital

CDMX, a 29 de mayo del 2024.- El restaurante TESTAL, que se especializa en comida de origen, está cumpliendo sus primeros nueve años de vida, lapso en el que ha ido expandiéndose para contar ahora con dos instalaciones: la primera de ellas, la matriz, que se ubica en Dolores 16, en el Centro Histórico, y la más reciente, en la calle Oaxaca 31, en la colonia Roma.

Desde su inicio, TESTAL ha sido encabezada por Roberto Tinoco, quien desde que empezó las operaciones en el restaurante, buscó imprimirle un sello particular, con cierta influencia gastronómica del estado de Michoacán, pero que se ha ido ampliando en su menú para incluir platillos de otras partes de la república, y preparar recetas fieles a las originales, al igual que creaciones propias para el desayuno, comida y cena.

“A lo largo de nuestra trayectoria, nos hemos distinguido por ofrecer platillos que ya se han convertido en tradicionales, como el borrego TESTAL, o el mole poblano, de pipián, de plátano o de zarzamora, o las albóndigas, solo por citar unos ejemplos, pero igualmente nos hemos especializado en comida de temporada, como el chile en nogada, o el pan de muerto, gracias a los cuales hemos alcanzado reconocimiento en la ciudad”, explicó Tinoco, director del lugar.

Entre las actividades que llevó a cabo el restaurante para celebrar este nuevo aniversario, figura un evento especial en donde sus invitados pudieron probar platillos como la tostada apache, corundas, y birria de lengua de res, con una opción paralela de menú vegetariano, con tostada de huitlacoche, taco de tortilla de huauzontle, y medallón de camote y mole estilo Xico. En ambos casos con coctelería con base en ron de Bacardí, y con uchepo como postre.

Cabe señalar que, fiel a sus principios, TESTAL se ha especializado en mantener una carta tradicional, que se mantiene en el gusto de la clientela, la cual combina con un menú de sugerencias que cambia cada dos meses, “y hemos buscado ser más expresivos o arriesgados en el menú de postres, en el que mezclamos sabores como la guanábana en una panacota, o un pastel de chocolate picante, que tiene las bases de un Sacher, el pastel típico de Viena, con ingredientes más mexicanos, como el mole y un baño de licor de agave”, agregó Tinoco.

Para finalizar, el principal directivo del restaurante mencionó que seguirán trabajando para afianzarse en el gusto de su clientela tradicional, y buscarán alcanzar un mayor número de comensales, para lo cual ampliarán su oferta, al mismo tiempo que mantienen su esencia tradicional: la cocina mexicana de origen.

