[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Mexico el 28/03/2023

# [Una experiencia cultural y gastronómica única al sur de la Ciudad de México: el Restaurante Tetetlán](http://www.notasdeprensa.es)

## Restaurante Tetetlán es un espacio gastronómico que surge como mucho más que solamente un restaurante en el que sentarse a disfrutar de ricos platos. Es también una experiencia cultural en sí misma, que se presenta como un refugio de excelencia para distintas expresiones artísticas y culturales

Este espacio que combina el arte y la promoción de la cultural local con la gastronomía regional esta, además, ambientado para generar la sensación de estar en una cueva oculta en medio de la ciudad. Esto se debe a que fue construido en un espacio en el que, anteriormente, había sólo rocas volcánicas que todavía pueden verse bajo un suelo de cristal y en los muros. Restaurante Tetetlán: un refugio en Pedregal de San ÁngelEste hermoso restaurante se ubica en una zona única de la ciudad de México, como es Pedregal de San Ángel. La referencia a su ubicación puede verse en su nombre, que en náhuatl Tetetlán significa "lugar entre muchas piedras". El restaurante Tetetlán fue construido en lo que eran las caballerizas de "Casa Pedregal", una casa construida por Luis Barragán, el único arquitecto mexicano en recibir el premio Pritzker, considerado como el más prestigioso en el ámbito de la arquitectura. La casa que es en si toda una experiencia puede visitarse mediante cita previa. De acuerdo a los registros, Barragán había quedado fascinado con la zona en cuestión, especialmente debido a la extensión de lava que caracterizaba a esta parte de la ciudad. La zona le había sido presentada por Diego Rivera, así como Miguel Covarrubias y Dr. ATL. Hoy en día, para que la historia de la zona esté siempre a la vista y en contacto permanente con las nuevas generaciones, Tetetlán mantiene las rocas volcánicas cubiertas por un piso de cristal que hace posible que se vean fácilmente. Además, las paredes, también de roca a la vista, están combinadas con arte, artesanías, libros, fotografías y vinilos. Los sabores autóctonosPara apostar al desarrollo local y zonal, un total del 90% de los ingredientes que se sirven en Tetetlán son de origen orgánico, local y de comercio sostenible. Esto quiere decir que no se sirven alimentos procesados y congelados, sino que todos los alimentos son preparados en el momento. Además, los huevos, el pollo y la carne son siempre orgánicos y de libre de pastoreo. Dentro de los ingredientes fundamentales de los platos de este restaurante se encuentra el maíz. Sin embargo, las opciones son muy variadas y desarrolladas por Gustavo Alonso, que ya contaba con reconocimiento en otras cocinas. Al mismo tiempo, Tetetlán trabaja con una organización de chinamperos de Xochimilco y campesinos en Tlalpan que son quienes se encargan de proveer productos frescos todos los días para una cocina internacional sustentada en raíces campesinas. Tetetlán, la apuesta por el arte y la culturaEl sitio fue fundado por el coleccionista de arte César Cervantes, quien ideo el concepto cuatro años antes, con el objetivo fundamental de restaurar el legado arquitectónico de Barragán y generar mucho más sentido de comunidad en el barrio. Esto es lo que lleva a que, dentro del restaurante Tetetlán, todo se encuentre diseñado cuidadosa y perfectamente, uniendo la historia de la zona con la historia de Barragán en sí mismo. Uno de sus puntos más interesantes es su librería de consulta con más de 20,000 volúmenes que invita a las personas a ingresar, elegir el libro de su preferencia, pedir un café y quedarse el tiempo que deseen leyendo y disfrutando del ambiente. Pero, además, para traer la historia al presente, el restaurante Tetetlán cuenta con una reproductora de los años 50 en la que se puede elegir para reproducir uno de los 7,000 vinilos de su colección. Finalmente, otra de las apuestas de este restaurante por el arte y la cultura tiene que ver con la posibilidad de acudir allí para tomar algún taller o curso, presentaciones de libros, exposiciones y sobre todo clases de yoga y conciencia corporal y espiritual,  así como cada sábado conocer a parte de sus proveedores orgánicos y adquirir productos directamente de ellos.

**Datos de contacto:**

Restaurante Tetetlán

+52 55 5668 5335

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/una-experiencia-cultural-y-gastronomica-unica](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Ocio Gastronomía Turismo Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)