

**OAXACA**

PLA DE PALAU, 19.  
 BARCELONA.  
 TEL.: 933-435-410

# ALMA MEXICANA

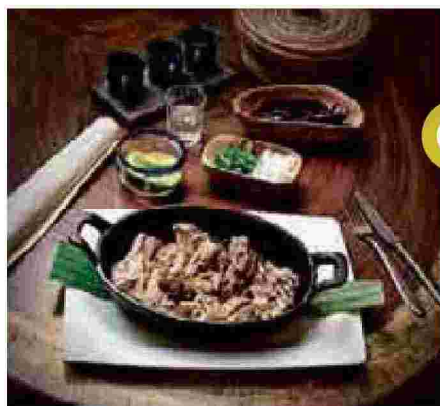
Texto de **Cristina Jolonch**

**N**ada de tendencias pasajeras. La cocina más suculenta de México se ha instalado en Barcelona. La apertura de Oaxaca, del chef menorquín Joan Bagur –con el empresario Iñaki López de Viñaspres, del grupo Sagardi–, y Niño Viejo, de Albert Adrià, incluye por fin entre la mejor oferta de la ciudad a una de las gastronomías más ricas del planeta.

En la carta de Oaxaca, una excelente

cochinita pibil, guacamole del bueno o la costilla de vaca al estilo de Sonora son algunas de las propuestas del chef, que ha aprendido de profesionales de la talla de Carmen Ramírez Degollado, *Titita*, una de las cocineras más reconocidas del país.

Oaxaca cuenta también con una magnífica mescalería –decorada con piezas exclusivas traídas de México– en la que ofrecen más de 200 variedades de mezcales.



**SABORES TRADICIONALES**

UNA CAZUELA CON CARNITAS MICHOACANAS PARA QUE EL COMENSAL SE PREPARE UNOS TACOS.