[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Ciudad de México el 11/07/2019

# [Terrazas de verano en CDMX: Domingo Santo, Mochomos, Zanaya y Hotaru](http://www.notasdeprensa.es)

## Exquisita gastronomía, mixología de autor y ubicaciones privilegiadas, descubre cuatro recintos para vivir el verano

Los rooftop bars son la mejor opción para disfrutar del verano en Ciudad de México, entre amigos, con trago en mano, y con una comida exquisita. Hotel Boutique Domingo Santo: Una de las terrazas que ofrecen este tipo de experiencias, es la del Hotel Boutique Domingo Santo que cuenta con una maravillosa vista a la colonial e histórica plaza de Santo Domingo y la bella Rectoría de Santo Domingo de Guzmán. En la terraza se puede reservar y realizar eventos corporativos, pues tiene capacidad para 120 personas, o reunir amigos y familia para degustar creaciones del chef Gabriel León Torres, y coctelería de primera. Los imperdibles son los Chilaquiles Domingo Santo acompañados de crema de cilantro y habanero con short rib tatemado, las deliciosas empanadas de plátano macho o los huevos a la cazuela. Ubicación: República de Cuba 96, Centro Histórico. Horarios: Domingo a Miércoles de 8am a 9pm; Jueves de 8am a 11pm, Viernes y Sábado de 8am a 1am. Mochomos CDMX: El área de terraza de este restaurante es especialmente atractiva para desconectarse de la ajetreada ciudad en plena avenida Palmas, pues se convierte en un auténtico refugio de buena música, comida y bebida. La recomendación son los cortes y mariscos elaborados totalmente al estilo sonorense, con una fusión gastronómica que el chef fundador Alfonso Lira ha desarrollado. Rib Eye Mochomos, añejo o la tabla, filete kawi o cereza son perfectos para el verano, acompañados de una extensa lista de vinos y coctelería. Ubicación: Plaza Palmas Carso, Palmas Lomas de Chapultepec. 781. Horarios: Lunes a Sábado de 1pm a 2am y Domingo de 1pm a 10pm. Zanaya: El restaurant del Four Seasons presenta los sabores de la costa del Pacífico mexicano a la capital. Mariscos y pescados frescos son el fuerte de una cocina artesanal y de condimentos de la región. Un pescado zarandeado con salsa de chile guajillo, cebolla morada tatemada, aguachile y tortillas es esencial para una tarde de verano que se comparte entre amigos, aunque también existe la opción del brunch dominical de 12 a 3 de la tarde. Ubicación: Hotel Four Seasons CDMX, Av. Paseo de la Reforma 500, Juárez. Horarios: Lunes a Sábado de 7am a 11pm y Domingo de 7am a 10:30pm. Hotaru: Con el apogeo de las barras de sushi, la clave siempre es el producto fresco y la propuesta innovadora. Hotaru convence de forma definitiva. Ya sea que busques lugar en la barra o en la terraza, la experiencia de un omakase como el de Hotaru no se compara con otra. Los platillos tradicionales japoneses de alto nivel, son creados por expertos en su elaboración, y transportan al comensal a Japón sin necesidad de moverse del asiento. La recomendación es la selección de nigiris, como el chutoro con trufa o el de totoaba, con un exquisito sake o cerveza japonesa. Ubicación: San Isidro 44, Reforma Social. Horario: Lunes a Jueves de 1pm a 11pm; Viernes y Sábado de 1pm a 1am y Domingo 1pm a 6pm.

**Datos de contacto:**

COMA Productora

5514520447

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/terrazas-de-verano-en-cdmx-domingo-santo](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Viaje Sociedad Entretenimiento Restauración Ciudad de México

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

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