Publicado en el 06/04/2017

# [México sigue manteniendo diversos establecimientos en el ranking de los mejores restaurantes del mundo](http://www.notasdeprensa.es)

## Los restaurantes mexicanos Pujol y Quintanil han sido seleccionados con los puestos 20 y 22 respectivamente

 En la lista recientemente publicada por la revista Restaurant sobre los 50 mejores restaurantes del mundo, dos establecimientos de restauración de la Ciudad de México, Pujol y Quintonil, han vuelto a encontrar un espacio entre numerosos restaurantes de todo el planeta. Encabezando esta lista se encuentra el restaurante Eleven Madison Park de Nueva York. Eleven Madison Park ha sido proclamado como el mejor restaurante del mundo por primera vez, tras haberse encontrado moviéndose entre los 10 primeros lugares desde el año 2012. El año pasado, este establecimiento de Manhattan pudo conseguir la tercera posición, y por fin este año ha conseguido llegar a la cima. "Su menú de degustación en múltiples pasos celebra la rica historia y tradiciones culinarias de la ciudad de Nueva York gracias a la buena mano de los copropietarios, Will Guidara y el chef suizo Daniel Humm", destacó la publicación británica Restaurant Magazine. El segundo puesto ha sido ocupado por el ganador del primer puesto en 2016, Osteria Francescana, que se encuentra en la ciudad de Módena, Italia. El tercer puesto fue cedido para El Celler de Can Roca, restaurante situado en la ciudad Girona, España; mientras que el cuarto ha sido ocupado por Mirazur, en la ciudad francesa de Menton. Este año, en la lista de restaurantes se encontraba una muestra variada de culturas y cocinas que incluía establecimientos de restauración de un total de 22 países, entre los que sobresalen Francia, España y Estados Unidos, con un total de 6 restaurantes cada uno. También cabe destacar el caso de Lima, capital peruana, con dos restaurantes entre las primeras diez posiciones: Central, en quinto lugar, y Maido, en octavo, además de Astrid y Gastón, que encontramos en el puesto 33. Los otros países de América Latina con restaurantes en el listado de este año son: D.O.M de Sao Paulo, en Brasil; Boragó, en Santiago de Chile; y Tegui, en Buenos Aires, Argentina. A su vez, Dominique Ansel, empresario de Nueva York fue considerado como el mejor chef de pastelería del mundo en 2017, pues su creatividad en el sector es destacable al crear su propia especialidad, el cronut; un híbrido entre un croissant y un donut. Los mexicanos mantienen su presencia El restaurante mexicano Pujol, fundado por el célebre chef Enrique Olvera, ocupó la posición número 20, tras haberse encontrado en el puesto 25 en la lista publicada el año pasado. A su vez, el restaurante Quintonil, del chef Jorge Vallejo, alumno de Enrique Olvera, fue ubicado en el sitio 22 después de que el pasado 2016 se encontrara en la posición número 12. El plato que destaca en Pujol es "mole madre, mole nuevo", descrito como un plato con un círculo perfecto de salsa de mole fresca en medio de una capa externa de un mole añejado por más de mil días. Por otro lado, el restaurante mexicano Biko sigue encontrándose en esta lista, aunque ha pasado del puesto número 43 al 65. Sud777, también situado en la Ciudad de México, ha sido añadido a la lista, concretamente en la posición número 75.

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/mexico-sigue-manteniendo-diversos](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Internacional Nacional Restauración



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