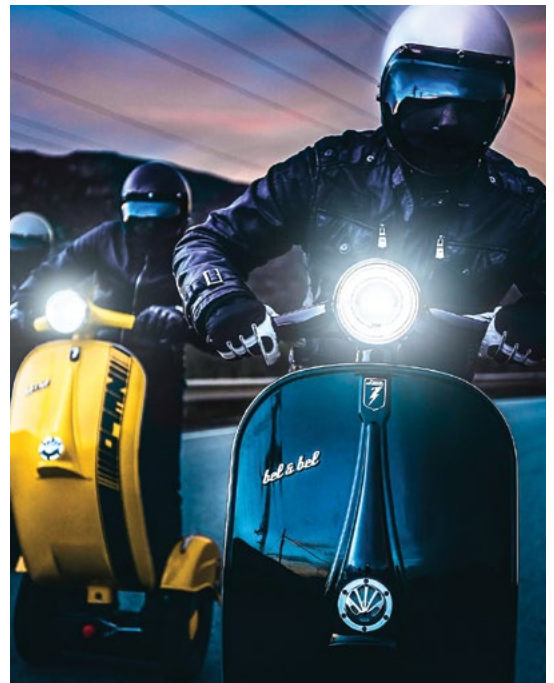


# OZ Magazine

LA REVISTA INTELIGENTE DE VIDA Y ESTILO



**THE  
ULTIMATE  
WISHLIST**  
**25 REGALOS**  
*para celebrar*



AÑO VII - Nº 46 \$49 DICIEMBRE 2016 - ENERO 2017  
4 6  
7 509997 100687 1



EL CHEF PABLO CARRERA PREPARÓ UN BANQUETE DE CUATRO PLATILLOS QUE BRILLARON EN ESTA CELEBRACIÓN DE MESA VIVA.

# MESA VIVA

El proyecto creador de experiencias gastronómicas y culturales ofrece una gran comida en la Casa Luis Barragán, CDMX.

La cocina de autor y la arquitectura se reúnen para brindar un homenaje a la gastronomía nacional, gracias al esfuerzo de Mercedes Vigil, principal promotora de Mesa Viva, iniciativa encaminada a enaltecer la pasión y los sabores de la gastronomía alrededor de experiencias holísticas. Para esta ocasión, el *venue* seleccionado fue la Casa de Luis Barragán, que fue uno de los arquitectos mexicanos más representativos del siglo XX. En dicho recinto, construido en 1948 y hoy considerado como Patrimonio Mundial por la UNESCO, fueron reunidos los invitados al banquete de cuatro tiempos preparado por el chef Pablo Carrera. Desde un tiradito negro de pescado, como entrada, hasta la calabaza en tacha del postre, todo el menú fue acompañado por música clásica, buenos vinos y, sobre todo, creado con pasión por la riqueza culinaria. Una reunión ideal, en la atmósfera perfecta, donde todo fue muy bien conjuntado para festejar otro éxito de Mesa Viva y sus eventos a la medida... del buen gusto. [mesaviva.mx](http://mesaviva.mx)



## MENU

### TIRADITO NEGRO DE PESCA DEL DÍA

Vino: Trasiego

Música: Rapsodia sobre un tema de Paganini Opus 43 de Serguéi Rajmáninov

### SOPA DE ORO

Vino: Incógnito

Música: El espejo de Wolfgang Amadeus Mozart

### FILETE DE RES AL VACÍO CON MOLE DE BETABEL

Vino: Trasiego selección tinta

Música: Danzas populares rumanas de Béla Bartók

### CALABAZA EN TACHA

Vino: Monte Xanic Cosecha Tardía

Música: Gnossienne 1 de Erik Satie