



n e c t a r



Nectar, epicentro de la Nueva Cocina Yucateca

Cierto proverbio chino alude al aleteo de la mariposa, símbolo de evolución, transformación y metamorfosis, y sobre cómo la fuerza de éste es capaz de estremecer a gran escala el otro lado del mundo. La mariposa, como mero simbolismo, se ha convertido en el estándar de Nectar, el primer restaurante del chef Roberto Solís, pionero e iniciador de un movimiento evolutivo que ha transformado la percepción de la gastronomía de Yucatán, para siempre.

En una muestra de genialidad culinaria, Roberto Solís acuñó en 2006 el término “Nueva Cocina Yucateca”, solo tres años después de abrir las puertas de Nectar, su primer restaurante insignia y escaparate de una propuesta de cocina contemporánea nunca antes vista al sureste de México.

Ingredientes como el chile xcatik, ha-

banero, recados tradicionales yucatecos; salsas a base de xtabentun, marinados como el tikin xic, y elementos fundamentales de la cocina yucateca, como el k’ool o el venado, protagonizan la oferta culinaria de Nectar. Degustar alguno de sus platillos es el equivalente a presenciar un desfile de técnicas innovadoras y a degustar sabores que solo se encuentran aquí, enmarcados por elementos decorativos arraigados en la región, como el henequén y la cantera: cada detalle del restaurante es capaz de transportarte al corazón de Yucatán.

Hay atrevimiento, curiosidad y una garantía en cada uno de sus platillos; desde hace más de quince años, Solís invita a adentrarse en una propuesta gastronómica elevada con platillos por de más memorables que rinden homenaje a las tradiciones e historia de Yucatán.



+ Biografía Roberto Solís

Autodidacta y desde joven persuadido por la idea de abrir su propio restaurante, la trayectoria de Roberto Solís inició en 2003, cuando abrió las puertas de Nectar. Más tarde, su aprendizaje se formalizó en las cocinas de renombrados restaurantes como Fat Duck en Inglaterra (2004), Per Se de Thomas Keller (Nueva York), y de Les Creations de Narisawa (Tokio), al lado del chef Yoshihiro Narisawa (2010). La revelación de nuevas -y entonces revolucionarias- técnicas, convenció a Roberto de consolidar en su natal Mérida una propuesta gastronómica enfocada en la interpretación propia de la cocina yucateca. Pero fue hasta después de su paso por

Noma (Dinamarca), que Solís regresó más inspirado que nunca y convencido de abrazar sus orígenes: Nectar llegó a su máxima expresión como un restaurante de alta cocina en constante evolución, siempre fiel a la historia de Yucatán y sus ingredientes.

De espíritu inquieto, Roberto Solís fundó en 2009 el Festival Kooben, y más tarde Hokol Vuh, un evento culinario que promueve la interpretación de la cultura Maya a manos de los mejores chefs del mundo. Simultáneamente, Nectar se ha consolidado un destino gastronómico para los visitantes de Mérida, una ciudad reconocida por su oferta culinaria imperdible entre conocedores y curiosos por igual.

Nectar

www.nectarmerida.com.mx

Instagram @nectarmid

Para más información o fotografías, contactar con:

hola@plaisir.mx ; M.: +52 1 55 2966-3908 / 55 2245-5824

operaciones.gruporsolis@gmail.com ; M.: +52 1 55 4383-1486

Créditos de archivo gráfico: Nectar

El uso de las imágenes, información y entrevistas son exclusivos para artículos, notas, menciones o publicaciones relacionados con Nectar.