



QUINTONIL

“Quintonil abrió en marzo, y es una de las cosas de veras emocionantes que le han sucedido a la ciudad en 2012.”

Alonso Ruvalcaba
Crítico, Letras Libres



T. 52-80-16-60
www.quintonil.com



QUINTONIL

El restaurante **Quintonil**, a cargo del chef *Jorge Vallejo* y de la experta en restauración *Alejandra Flores*, ofrece una propuesta culinaria que transmite los sabores y las técnicas de la gastronomía mexicana contemporánea, empleando ingredientes cultivados por pequeños productores mexicanos. La intención de **Quintonil** es establecer un nexo amistoso con cada comensal para que la experiencia de comer en el restaurante sea tan cálida como la de hacerlo en el hogar: cada plato es un estímulo para su memoria.



Jorge Vallejo

Ciudad de México, 1981

.....

Estudió Administración y Artes Culinarias en el Centro Culinario de México Ambrosía. En 2004 se embarcó en los cruceros Princess, en los que trabajó en recorridos por todo el mundo. A su regreso a tierra, se incorporó al equipo del restaurante Pujol, para después ser chef corporativo de Grupo Habita, donde dirigió las cocinas del Hotel Condesa DF, Hotel Habita y Hotel Distrito Capital. Más tarde, en 2010, fue chef ejecutivo del Restaurante Diana, del Hotel St. Regis, cargo que dejó para realizar una estancia en Noma, en Copenhague, restaurante de René Redzepi.

En 2012 inauguró, junto con Alejandra Flores, su esposa, el restaurante Quintonil.

Dos años más tarde, en 2014, echó a andar la iniciativa Orígenes, junto con los chefs Mauro Colagreco (restaurante Mirazur, Francia) y Virgilio Martínez (restaurante Central, Perú), para recuperar y preservar productos, técnicas y costumbres culinarias que sobreviven en pequeñas comunidades de Latinoamérica. Desde entonces, los chefs realizan viajes a poblaciones de todo el continente para conocer sus costumbres y compartir con ellas experiencias y enseñanzas.

También en 2014 ocupó el décimo lugar en la lista Latin America's 50 Best Restaurants; ascendió al sitio 6 en la siguiente edición, y se mantuvo en esa posición en 2016.

En 2015 se estrenó en el lugar 35 en la lista The 50 Best World's Restaurants de la revista inglesa *Restaurant*; en 2016 ascendió al lugar 12 de este ranking, hasta ahora es el puesto más alto ocupado por un restaurante mexicano.

Ha recibido numerosos premios y reconocimientos: fue nombrado uno de los Rising Stars en el mundo (*FOUR Magazine*, 2014); Chef del Año (premios GQ Hombres del Año 2015) y obtuvo el Premio Millesime México al Mejor Restaurante (2015). La revista *Quién* lo incluyó en su grupo de los personajes que transforman a México (2015). Fue invitado a la cena organizada por The Best Chef—organización que promueve a los nuevos talentos gastronómicos a nivel internacional— para los 100 mejores chefs del mundo, en Lyon, Francia (2015). En 2016 ingresó a la lista de Los 300 líderes Más Influyentes de México.

Ha participado en diversos festivales y congresos en México y el extranjero, como Morelia en Boca, Mesamérica, Paralelo Norte y Madrid Fusión (en sus ediciones en España y Filipinas).

Su trabajo ha sido reseñado en publicaciones como *Apicius*, *Newsweek*, *Bleu & Blanc*, *Gula*, *Chilango*, *El Universal*, *Luxury Travel Magazine*, *Travel & Leisure*, *Food and Travel*, *GQ México*, *Quién*, entre otras.



QUINTONIL



Estudió la licenciatura en Administración de Restaurantes en el Centro de Estudios Superiores de San Ángel (CESSA). Al terminar, viajó a Suiza para cursar una maestría en Administración de Empresas Enfocadas a la Hospitalidad, con especialidad en Marketing, en la escuela Les Roches.

De vuelta en México, en diciembre de 2006, se incorporó al equipo del restaurante Pujol, donde fue directora de Operaciones y directora comercial del Grupo Enrique Olvera durante cuatro años.

En marzo de 2012 Alejandra abrió, junto con su esposo, el chef Jorge Vallejo, el restaurante Quintonil, en el que se encarga de la administración y servicio.

En 2016 el matrimonio tuvo a su primera hija. A partir de entonces, combina la maternidad con sus labores dentro del restaurante.

Alejandra Flores ha utilizado la experiencia adquirida en el medio restaurantero para mantener una comunicación eficaz entre la sala y la cocina de Quintonil, con el objetivo de crear un espacio cálido y amigable que defina y refuerce la propuesta del chef.

Alejandra Flores

Ciudad de México, 1982

.....



QUINTONIL



QUINTONIL

La propuesta gastronómica de **Quintonil** gira en torno al estudio y a la expresión de la rica variedad de los productos obtenidos de la tierra a través de sus platillos, salsas y presentaciones. Si bien la carne también juega un papel relevante dentro de su menú, en éste se acentúan las hierbas, las frutas y los vegetales como proveedores de un sabor extraordinario y de gran cantidad de nutrientes.



QUINTONIL

INGREDIENTES

Cada producto utilizado en **Quintonil** se elige tomando en cuenta su procedencia, modo de cultivo y características más relevantes, para aprovechar al máximo su potencial. Esto garantiza el cumplimiento de los criterios de calidad del restaurante, además de que apoya su compromiso con la sustentabilidad y con los productores, proveedores y comunidades de las que proviene la materia prima.





HUERTO

Quintonil cuenta con un huerto ubicado en la azotea. En él se cultivan, entre otros ingredientes, brotes, hierbas aromáticas, lechugas y flores que se cosechan todos los días para usarlos frescos tanto en los platillos como en infusiones y bebidas. El equipo de **Quintonil** se encarga de su siembra, recolección y cuidados diarios.



MENÚ

La piedra angular del menú de **Quintonil** es el trato respetuoso a cada ingrediente. Se aprovechan su sabor y valor nutricional para lograr platos equilibrados, sabrosos y elocuentes, que además de una experiencia placentera, brinden una experiencia saludable a cada comensal.

HOJAS FRESCAS Y TOSTADAS
DE QUELITES MEXICANOS

Con emulsión de sus propios tallos,
jitomates al comal y queso cotija.



HUAUZONTLES
con queso cuadro de chiapas
y sofrito de jitomate.



FLAUTA DE CALABAZA
rellena de camarones con
aguachile de flores



RESERVACIONES



T. 52-80-16-60

T. 52-80-02-54

www.quintonil.com