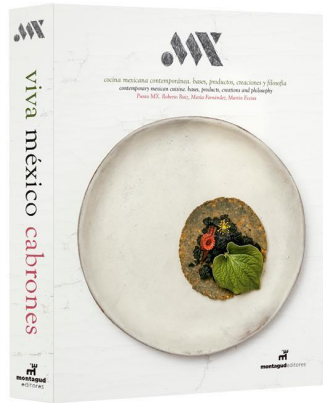


# Punto Mx



Autor: Roberto Ruiz  
 ISBN: 978-84-7212-173-7  
 448 páginas  
 23 x 29 cm  
 Tapa dura  
 Español/Inglés  
 Precio: 90,85€

**Roberto Ruiz**, el primer chef mexicano en obtener una estrella Michelin en Europa, está al frente de los fogones de Punto MX (Madrid) y plasmará en negro sobre blanco las claves de un proyecto culinario con historia propia. Las claves de la cocina mexicana contemporánea, las bases, las técnicas, los productos... y más de 800 fotografías que desgranar paso a paso las creaciones del chef.

Técnico, didáctico, el libro contiene más de 800 fotografías que desgranar paso a paso las bases y las técnicas de la cocina mexicana contemporánea.

Roberto Ruiz ha logrado que Punto MX sea el primer restaurante europeo de cocina mexicana en conseguir una estrella Michelin. De igual forma, la Academia Madrileña de Gastronomía galardonó al proyecto de Ruiz y su equipo con el premio al **Mejor Restaurante de Cocina Extranjera** de Madrid. En pocos años, Punto MX se ha convertido en todo un imprescindible en la gastronomía madrileña, española y europea. "Queremos traer el México de lo bien hecho". Tanto el cocinero como los que trabajan junto a él lo consiguen con creces. Y lo hacen ofreciendo una experiencia redonda. Por ejemplo, el 'mezcalier' **Martin Eccius** ha conseguido crear una colección única de mezcales. María Fernández es anfitriona con grandes e interesantes dosis de pedagogía. De igual forma, el huerto del que se nutre ahora la cocina de Punto MX, que se encuentra en la localidad segoviana de **Navas de Oro**, incluye una impresionante variedad de chiles y otras verduras del país centroamericano. El 'universo Punto MX' no acaba ahí... Roberto Ruiz y los que trabajan junto a él también cosechan éxitos en **Salón Cascabel (Madrid y Lisboa)**, en **Mezcal Lab** y en Cantina y Punto (Colombia).

