Restaurante "La Poblanita"

Publicado por: Chaloaranda
Publicado el : 16-6-2021 22:09:39

“Acá, por Tacubaya la cita . . .”

Lindo rinconcito que encanta a la gente,
entre ellas me cuento y asisto frecuente
a ese Restaurante que es “La Poblanita”,
el de estancia amable cómoda, bonita.

Tiene decorados bien tradicionales
cerámica, adornos, muy artesanales,
arcos en paredes, típicos motivos,
ladrillos, herrajes, faroles festivos.

Cuadros costumbristas, jarrones con flores,
en la talavera múltiples colores,
azulejos tersos de brillo pulido
le dan al recinto precioso sentido.

Desde cierto sitio se ve la cocina,
presencia de humos, vapor es cortina,
sobria estufa luce amarilla flama
entre coqueteos la atención te llama.

Cazuelas de barro tan’ en el hervor,
se tiznan las ollas, vasijas, al fervor,
mujeres de empeño guisan con tesón
“mueven los chimoles”, tienen gran sazón.

Tal paisaje hermoso paladar provoca
síntoma espontáneo . . . “se hace agua la boca”,
nunca hay que pelear con la cocinera
soportemos siempre hasta que ella quiera.

Es conocedora de Cronos aliada,
experta, precisa, al tiempo afiliada;
la carta es concreta en viandas, en precios,
los consumidores demuestran aprecios.

Al menú que es vasto por sopas, guisados,
“comida casera” de estilos variados
pancita, paella, chiles en nogada,
chamorro, enchiladas, pollo, carne asada.

Sopes, chalupitas, los tacos, tostadas,

chilaquiles, tortas tan bien preparadas,
quesadillas, quesos, los postres más sanos
buñuelos, pasteles, chongos zamoranos.

Flan, capirotada, ricas limonadas,
refrescos deleites, también naranjadas,
vistosa la jarra de agua fresca, fría,
de horchata, jamaica, de limón con chía.

Trago “espiritual”, vino, aperitivos,
cervezas, mezcales que son digestivos,
bebidas, licores, de moderación,
el exceso es malo, mesura es razón.

Café negro bueno, solo o con canela,
de ese que exigente sibarita anhela
calientito, hirviendo, en jarro servido,
que a veces se ingiere con pan preferido.

Sentido del gusto motiva a comer,
natural costumbre racional placer
del gourmet humano, concurso ordinario
chefs con comensales: arte culinario.

Pulcritud, limpieza, la atención es grata,
el mesero diestro atento te trata,
presumo de ser excelente cliente
el que asaz contento espera paciente.

Un buen entremés el hambre bien mata,
probé mi fideo, bebí agua de horchata,
arroz exquisito con huevo estrellado,
el antojo incita al primer bocado.

Como plato fuerte mole disfruté,
tortillas de mano también degusté
frijoles, totopos, helado sabroso,
goloso apetito no tuvo reposo.

De volver muy pronto hice mil promesas,
regresar cautivo a las dignas mesas
de ese fiel negocio que es de tradición,
yo, con mucho gusto me arrimo al fogón.

Autor: Lic. Gonzalo Ramos Aranda
Reino de Tacubaya, Ciudad de México, a 15 de junio del 2021
Dedicado a los gloriosos fundadores, Sr. Daniel Díaz Díaz y Sra. Inés Ramírez de Díaz (QEPD)
Reg. SEP Indautor No. (en trámite)