**KEROUAC VUELVE A LA ROMA**

* *Carne madurada en seco, vinos “raros” y una atmosfera elegante y relajada, forman parte de la propuesta de Kerouac.*

**Ciudad de México a 1 de septiembre de 2017.-** Casi 60 años después de que la novela más famosa de Jack Kerouac “*On The Road*” fuera publicada por primera vez, un nuevo concepto de *high-end dining* abre sus puertas en la colonia Roma, seducido por las historias de este escritor y sus amigos, quienes en conjunto formaron la emblemática generación del beat.

Kerouac, se especializa en carne madurada en seco, cuyo proceso involucra el reposo de cortes enteros por semanas y en algunas ocasiones por meses a baja temperatura y a un nivel controlado de humedad para dejar trabajar a las enzimas y microbios propias de la carne para lograr un corte más suave; al mismo tiempo, la pérdida de humedad derivada de este proceso hace que los sabores sean más concentrados, dando una experiencia al paladar diferente.

Su carta esta compuesta por interesantes propuestas de su Chef ejecutivo Rodrigo Castro, como lo son: el tartar de huachinango ,ceniza de habanero, montadito de aguacate y huevo pochado, filete Wellington o el pollito de leche en estofado, por su puesto los cortes de carne madurada en seco.

La intención del restaurante es renovar su menú cada tres meses con la intención de ampliar su variedad gastronómica y darle mayor variedad de elección a los comensales, para dar una nueva experiencia en cada visita.

Una de las características principales de Kerouac es la selección de vinos “raros” o mejor dicho: difíciles de encontrar, vinos mexicanos, españoles, franceses, chilenos, de diferentes uvas y blends, forman parte de una lista de más de 45 etiquetas, que se complementan con bebidas nacionales como mezcal y tequila e internacionales como whisky, ginebras, tequila y cervezas artesanales.

Kerouac es un espacio que está destinado a ser el punto de encuentro de grupos de amigos para disfrutar de buena música, al tiempo que deleitan un corte de alta calidad maridado con su bebida favorita, y ya se encuentra abierto al público de martes a domingo de 13:00 a 1:00 hrs. en Av. Álvaro Obregón no.206, Col. Roma y se podrán hacer reservas a través de OpenTable.

El restaurante tiene la capacidad de recibir a 90 comensales en sus 3 salones y 2 salones privados de 20 personas cada uno.

Te invitamos a conocerlo y compartir tu experiencia con el hashtag #beatdining.

|  |  |
| --- | --- |
| **Macintosh HD:private:var:folders:9q:dx9d9n854xv0d5xptz_547fr0000gn:T:TemporaryItems:instagram_PNG16.png** | [**@kerouac.restaurante**](https://www.instagram.com/kerouac.restaurante/) |
| **Macintosh HD:private:var:folders:9q:dx9d9n854xv0d5xptz_547fr0000gn:T:TemporaryItems:facebook-logo_318-49940.jpg** | [**kerouac.restaurante**](https://www.facebook.com/Kerouac.restaurante/) |

oOOo

***Sobre Kerouac***

*Kerouac es un restaurante high-end especializado en carne madurada en seco, perteneciente a Grupo Rodiva, grupo propietario de los restaurantes Fonda Argentina cuya historia con la gastronomía comenzó en 1993 con la apertura de su primer restaurante, hasta lograr presencia en diferentes estados de la República Mexicana con sus 14 sucursales y 7 más bajo el concepto de taquería.*

Para más información, visitas, entrevistas o fotografías, favor de contactar a:

**Band of Insiders**

Eduardo Rojano

Sr. Media Insider

[eduardo@bandofinsiders.com](mailto:eduardo@bandofinsiders.com)

63.86.66.86 x 118