Four Seasons Hotel Mexico City presenta OMA, una íntima experiencia culinaria de omakase

*OMA invita a vivir una travesía por la cocina tradicional japonesa a cargo del Chef Abraham López en un elegante espacio diseñado por el arquitecto mexicano Ezequiel Farca*

**Ciudad de México** *(noviembre 2024)* - La oferta gastronómica siempre ha sido esencial en Four Seasons Hotel Mexico City, reuniendo tanto a huéspedes como a locales en torno a una selección única de experiencias culinarias en una ubicación incomparable de la Ciudad de México. A partir de noviembre, el panorama gastronómico del hotel se eleva a nuevos niveles con la apertura de OMA, un íntimo omakase al mando del Chef Abraham López. Con espacio para solamente 10 comensales, OMA llevará a sus invitados en un viaje culinario inspirado en los más auténticos sabores japoneses, guiado por ingredientes extraordinarios, técnicas ancestrales y toques creativos e innovadores.

En japonés, el término omakase significa “ponerse en las manos del chef”, y así, OMA invita a confiar plenamente en la experiencia que el Chef López y su equipo preparan cada noche. Al sentarse en la barra, les espera un menú degustación siempre basado en el producto más fresco que esté disponible. Desde el wasabi rallado al instante, jengibre fresco que aporta un toque picante y aromático a cada platillo, el sawagani, un cangrejo de mar caracterizado por su intenso sabor y textura crujiente, o la variedad de pescados de la más alta calidad provenientes tanto de las costas de Ensenada como de las aguas de Japón, cada ingrediente es seleccionado cuidadosamente por el Chef López y su equipo, asegurando no solo un sabor excepcional, sino confirmando también el compromiso con la sustentabilidad que distingue a OMA y a Four Seasons Hotel Mexico City.

Vivir la experiencia de un omakase significa interactuar de manera directa y personal con el chef. En OMA, cada tiempo del menú es una oportunidad para adentrarse en la tradición gastronómica de Japón, en la pureza de sus ingredientes, y también en la creatividad del equipo culinario que está detrás de la barra. Sashimis, nigiris, nigiris veganos, rollos, ensaladas y sopas, son creados al momento tras la barra de mármol de OMA en un extenso menú degustación que va de los 17 a los 21 tiempos para la cena, o 13 tiempos con opción a la carta para la comida. La cerámica en donde se sirven platillos y sake, creada artesanalmente en Japón, complementa la experiencia trasladando a los comensales al corazón de la cultura nipona.

El menú de bebidas de OMA realza aún más la experiencia, desde una selección de tés, matchas tés espumosos y cervezas japoneses hasta etiquetas de whiskey provenientes de Japón o vinos sin alcohol. Como en toda barra omakase, no faltará una curada variedad de sakes para despertar los sentidos y acompañar delicadamente cada platillo. Desde el primer sorbo, el sake revelará sus complejidades, con notas que van desde frutas sutiles hasta aromas de arroz y flores, evolucionando con cada variedad.

El diseño interior de OMA, a cargo de la firma Ezequiel Farca Studio, está inspirado en la estética minimalista japonesa, utilizando materiales naturales como piedra volcánica, mármol y madera. Ubicado en la planta baja del hotel y oculto entre sus exuberantes jardines, OMA recibe a los comensales con una entrada discreta que invita a descubrir un espacio íntimo. La iluminación suave, el jazz de fondo y la atmósfera serena del jardín transforman a OMA en un lugar cautivador, donde el lujo y la simplicidad se encuentran, tal como promete su nombre. OMA, una palabra sencilla y breve, evoca pureza y precisión en cada detalle.

**Acerca del Chef Abraham López**

Con una trayectoria destacada en la gastronomía japonesa, el chef Abraham López ha desarrollado sus habilidades en algunas de las cocinas más destacadas de la Ciudad de México. Tras un periodo formativo en Japón, donde fue entrenado por algunos de los máximos maestros del sushi, el Chef López ha regresado a su país con un profundo entendimiento de la técnica, la cultura y los sabores que conforman la esencia del omakase. En OMA, combina su conocimiento con una gran creatividad, presentando un menú que honra la tradición japonesa e incorpora toques innovadores diseñados para el paladar moderno."En OMA buscamos ofrecer una experiencia que no solo deleite los sentidos, sino que también transporte a nuestros comensales a una atmósfera, exclusiva y autentica, todo lo que representa Four Seasons Hotel Mexico City", asegura.

Las reservaciones se pueden hacer a través de [Open Table](https://www.opentable.com.mx/r/oma-four-seasons-mexico-city-ciudad-de-mexico?corrid=83406866-eee3-474f-9b03-c09eae57cd91&p=2&sd=2024-11-12T19%3A00%3A00) o llamando al 52 55 5230 1428, extensión 1650. Para descubrir más acerca de OMA, seguir a [@omamexicocity](https://www.instagram.com/omamexicocity/).

\*\*\*

**Acerca de Four Seasons Hotel Mexico City**

A solo unos pasos del Bosque de Chapultepec y de los emblemáticos barrios de la Condesa y Polanco, se encuentra Four Seasons Hotel Mexico City, un oasis urbano con el estilo de una hacienda colonial. Situado en la Avenida Paseo de la Reforma, el hotel cuenta con 200 habitaciones y 40 suites, dos restaurantes de alta cocina, Il Becco y Zanaya, éste último conocido por su icónico brunch dominical; Pan Dulce, una panadería tradicional; el mundialmente famoso bar de mixología Fifty Mils. Adicionalmente, cuenta con servicios de spa y un gimnasio en The Wellness House; una piscina al aire libre en el tercer piso del hotel; y un distinguido equipo de concierge, todos miembros de la asociación Les Clefs d'Or – que ofrece la planeación de experiencias distintivas tanto dentro como fuera de Four Seasons, incluyendo recorridos guiados a algunas de las joyas ocultas de la capital mexicana.