

¡A LA MEXICANA!

Al interior de The Forum Shops en el Caesars Palace, se encuentra SOL, el restaurante que enaltece las raíces, tradiciones y sabores mexicanos.

Por Karen Huerta Arceo





FOTOS CORTESÍA

Inspirados en viajes que los fundadores del restaurante realizaron por México y, principalmente por Baja California, surge el concepto de SOL, el cual cuenta con una propuesta gastronómica que enaltece a la cocina mexicana. En palabras de los creadores del concepto, quienes visitaron diversas playas del país para plasmar su sabor y tradición en cada platillo, comentan que, “durante nuestros viajes por México, comimos tacos a la parrilla de leña y ceviches de mariscos frescos en puestos de carretera. Acampamos bajo las estrellas en playas vírgenes y pescamos langostas para asar sobre fogatas de madera flotante. Creamos SOL para compartir la cocina costera única, fresca y sencilla de Baja, y brindarle la misma maravillosa sensación de relajación que nos encanta del destino a nuestros comensales”.

Hoy día, SOL es reconocido como el destino ideal para degustar del sabor de México en cada platillo, mientras disfrutas de una gran compañía y una esperada sobremesa al mejor estilo latino. Lo antes mencionado, en una de las ciudades más emblemáticas y vibrantes del país vecino.

SABOR A MÉXICO

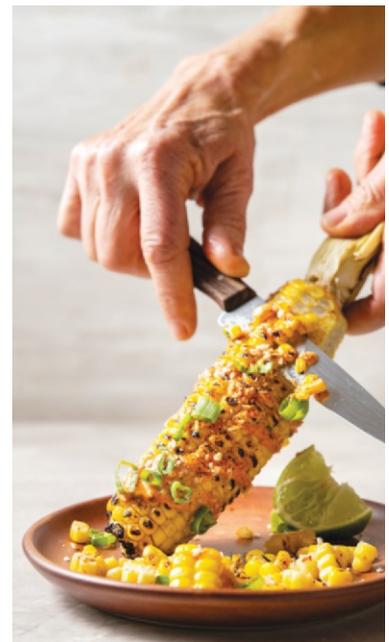
Entre los favoritos del menú se encuentran: el taco vampiro, ganador de reconocimientos y el cual cuenta con doble tortilla, queso, chile serrano, carne asada, guacamole y pico de gallo; el taco picante de coliflor; el pescado salvaje en esquites y el pulpo español a la parrilla y en rodajas, servido en alevines, acompañado de papas salteadas con chorizo, ajo, pimentón ahumado, tomate, aceitunas verdes, vino blanco y limón.

IMPERDIBLES DE LA BARRA

Entre la oferta de mixología con la que cuentan, destacan la Casa Margarita con jugos de cítricos frescos y néctar de agave; la margarita de

sandía con tequila blanco, lima fresca y néctar de agave; y el mezcalero, preparado con maracuyá, guayaba y limón fresco, servido en un vaso con borde de sal de Chile.

Por lo antes mencionado y más es que en SOL, se enorgullecen de crear cocina mexicana tradicional y auténtica, usando las mismas herramientas y técnicas de los chefs mexicanos. Con una carta ecléctica de productos orgánicos y de temporada, SOL se asegura de que cada plato cuente con los elementos más frescos y se prepare al momento, tal como sucede con las más de 24 salsas caseras que allí se ofrecen a diario. **C**



INFORMACIÓN:

INSTAGRAM: @SOLCOCINA
SITIO WEB: SOLCOCINA.COM