

UN PARAÍSO EN YUCATÁN

La arquitectura y el interiorismo de Ixi'im se entrelazan con la belleza natural para crear uno de los restaurantes más hermosos del mundo, ganador del Prix Versailles 2018 en la categoría Best Restaurant.

Por: Natalia de la Rosa



La sinergia entre el pasado y el presente son los puntos claves del proyecto arquitectónico y de diseño interior del restaurante Ixi'im, ubicado en uno de los *resorts* de gran lujo en Yucatán: el hotel Chablé Resort & Spa. El proyecto, llevado a cabo, por el despacho Central de Proyectos y el interiorismo de Paulina Morán, reutiliza el espacio de lo que fuera la casa de máquinas de una hacienda henequenera y hace referencia a la historia y el patrimonio de la estructura central que alberga el restaurante. Visitar Ixi'im es dejarse envolver en el paisaje circundante y el interiorismo. Una de las características esenciales fue el diálogo entre los elementos propios de la hacienda y los provenientes del nuevo

programa arquitectónico: las sogas de henequén conviven con las estructuras metálicas independientes, mientras que los muros antiguos cobijan al comensal en la nostalgia del pasado y las texturas interiores remiten al lujo contemporáneo.

Finalmente, la curaduría culinaria de Ixi'im corre a cargo del chef Jorge Vallejo (Quintonil) y la ejecución es responsabilidad de Luis Ronzón, chef ejecutivo del lugar. El menú aprovecha la influencia gastronómica local para ofrecer una experiencia anclada en la calidad del ingrediente, pues cuentan con un huerto propio cosechado a la usanza maya tradicional. Así, el restaurante Ixi'im es una experiencia que trasciende en lo gustativo y lo visual.

FOTO: KENNY VIESE