

COMEDOR CAFÉ INTERNET CAFÉ ZENA ☺

Desayunos, comida corrida, cafetería, cerveza, vino, eventos y alojamiento.

—
Gobernador Protasio Pérez de Tagle 66-A, San Miguel Chapultepec, Miguel Hidalgo, C.P. 11850, México, D.F.
2614 1408 | cafezena.com | contacto@cafezena.com | @cafezena

—
Fecha de apertura: 2012.02.22

Área: 60m²

—
Lunes: 8 AM a 5 PM. Martes a jueves y sábados: 8 AM a 8 PM. Viernes: 8 AM a 2 AM ♪. Domingos: 10 AM a 5 PM.

—
El espacio funciona para recibir todo tipo de eventos y proyectos; hay internet, contactos eléctricos, lámparas, proyector, bocinas, estufa, horno, baño, parrilla al aire libre, etc. El tamaño facilita la activación.

Hay una mesa comunal de concreto blanco dividida en dos piezas. A través de dos accesos peatonales, uno por la cocina y el otro por una de las cabeceras de la mesa, se forma un pequeño pasaje público. Las sensaciones espaciales varían según las condiciones del edificio existente y de lo que sucede sobre la mesa: primero la vista a la calle, seguida por el techo bajo, luego la vista a la cocina, el espacio de triple altura con una escalera en medio, y al final un pequeño patio con un asador.

Arriba hay un espacio privado de alojamiento para dos personas con internet, contactos eléctricos, lámparas, mesas, sillas, estufa, tarja, wc, regadera, plantas y terraza que se puede rentar por día, semana o mes (residencias).

Normalmente está abierto para desayunar, comer, cenar, tomar un café, una cerveza o por algún evento especial.

CHEF O PROYECTO

Cada cierto tiempo hay un nuevo chef o proyecto tomando el control de la comida o el espacio.

El chef actual es Queni.

—
Chefs o proyectos anteriores:

- Tierrabomba (julio - septiembre 2014 (domingos))

Es un proyecto de cocina inspirado en la alimentación de hombre primitivo, el paisaje y culturas del altiplano y costas de México.

- BABA (del 7 al 19 de julio de 2014)

Es un proyecto artístico de dos semanas en el COMEDOR CAFÉ INTERNET CAFÉ ZENA. El chef Kenny Curran y el artista PJ Rountree colaboraron en una instalación escultórica en el espacio y ofrecieron comida creativa en un formato nuevo con la intención de crear una experiencia divertida y memorable para los clientes.

- Amelia (julio 2013 - junio 2014 (domingos))

Es un proyecto de catering, repostería y panadería.

- Jorge Juárez (julio 2013 - junio 2014)

Después de su carrera universitaria de turismo y cocina, Jorge se desarrolló como ayudante de los chefs Hervé Aubry (Francia) y Magda Pablo (México). Posteriormente se encargó de diferentes proyectos de comida orgánica y Slow Food en México y Costa Rica. Durante su tiempo como chef en el COMEDOR CAFÉ INTERNET CAFÉ ZENA, propuso menús con ingredientes de buena calidad y de acento mexicano.

- Pichón (julio 2012 - junio 2013 (domingos))
Un brunch americano.

- Kenneth D. Curran. (julio 2012 - junio 2013)

Kenny se desarrolló como estudiante de arte en los Estados Unidos. Su interés en cocina se despertó trabajando en diferentes restaurantes después de la universidad. Llegando a México, Kenny decidió dedicarse a la cocina y fue subchef del restaurante MOG en la ciudad de México. Siendo chef del COMEDOR CAFÉ INTERNET CAFÉ ZENA, también desarrolló los alimentos para CBR y cofundó el proyecto Pichón; desarrolló un menú internacional para la comida corrida, moviéndose libremente a través de todos los continentes del mundo. También colaboró con el artista PJ Rountree en un proyecto culinario de seis días en el COMEDOR CAFÉ INTERNET CAFÉ ZENA titulado Estaciones Sazonales, implementando elementos escultóricos, programación musical y un menú conceptual.

- Marco Chávez (febrero - junio 2012)

Egresado del Centro de Estudios Superiores de San Ángel (CESSA) en 2012. Trabajó como trainee en el Restaurante Roca MOO (Barcelona, España) con los Hermanos Roca en el 2010, en el Restaurante Pangea (Monterrey, México) con el chef Guillermo Gonzalez Beristain en el 2011, y en el 2012 fue chef en el COMEDOR CAFÉ INTERNET CAFÉ ZENA. Actualmente trabaja como Chef de Partie en el Restaurante Mr and Mrs Bund (Shanghai, China), que se encuentra en la posición número 43 de la lista The World's 50 Best Restaurants 2013 sponsored by S. Pellegrino & Acqua Panna.