

TIMEOUTMEXICO.MX MAYO 2026 - NO.170 ADICTOS A LA CIUDAD

SÓLO PARA MAYORES DE EDAD

TimeOut

MÉXICO

GRATIS

BEST
20
26

PRESENTADO POR



BEST 20 26 A LA EXCELENCIA

LLEVAMOS TIEMPO DESCUBRIENDO nuevas aperturas y explorando diversos sabores en nuestra ciudad; y desde hace cuatro años nos hemos dedicado a desearles una larga y prolongada vida a esos espacios que en cada bocado o trago brillan por su técnica, dedicación, originalidad y sabor. Cada mayo reconocemos desde restaurantes y bistro hasta panaderías y bares destacados en estas páginas. Sabemos que la excelencia se logra a través de la pasión, y se narra en la mesa, pero se celebra, al final, en la sobremesa. En la satisfacción de la memoria de cada sabor.

Este año, todo el equipo se dedicó a comilonas y tertulias con diversos ingredientes, vinos, destilados, masas, fermentos y técnicas para curar este listado, pero es en realidad el trabajo de los chefs, bartenders, reposteros, asistentes, taqueros, cocineros, meseros, anfitriones y muchos más es lo que los trae a estas páginas; son esos equipos quienes ponen a nuestra ciudad como destino gastronómico mundial. Te aseguramos que en esta lista están algunos de los mejores que la CDMX ofrece este 2026: lo mejor habla por sí mismo. Que lo disfrutes.

PRESENTADO POR





LINDY

Pocos saben de la afición que Charles Lindbergh sentía por el vuelo; su mote para esa profesión era 'Lucky Lindy'. De ahí, el chef Allan Feldman (Tirasavia) se inspiró para volar con su propuesta de comfort food. Desde una hamburguesa a la milanesa, las porciones son generosas. De entrada, pide los mejillones acompañados de salsa XO y papas. La sorpresa está al fondo del tazón, querrás chopear con el pan de masa madre, hecho en casa, hasta la última gota. Si vas con hambre, el rib eye con guarnición de espinaca a la crema o los camarones tatamados. Bien sazonados y con balance picante. Al final, el flan de cajeta evoca algo hecho en casa. Cierra la velada en Lucky, el bar hermano, con dirty martiní en mano.

→ Av México 31, Condesa. Metrobús Sonora. Lun-vie
7am-11pm, sáb 8am-11pm, dom 8am-10pm.

VIAMONTE

Su propuesta parte de la tradición argentina y la traduce a una cocina cotidiana que honra la sobremesa que puede durar diez minutos o toda la tarde. No se juega a la miniatura conceptual ni al plato tímido. Inspirado en el bodegón porteño —ese lugar donde la comida reconforta y nadie te levanta de la mesa—, traducido al estilo mexa. La carta se adapta a los ingredientes de temporada y se complementa con una selección de carnes frías elaboradas en casa. La gelatina de moscato es aromática y delicada, mientras unos gnocchi con salsa de provolone son puro abrazo cremoso. Volverás por la milanesa de ternera con chimichurri y los tragos coquetos.

→ Versalles 102, Juárez. Metro Cuauhtémoc. Lun-dom
1pm-11pm.



LOTTI

En una casona de 1915 hay una propuesta culinaria con bases sólidas de cocina europea, técnica impecable, producto mexicano y una visión anclada en la memoria del chef Luc Liebster, de origen suizo. "Lotti" hace referencia a su abuela. Se nota el buen servicio y también la sutura artesanal de la experiencia culinaria. Prueba el delicado bocado de papas Hasselback con aguacate y huevas de trucha ahumada, para que visualices el nivel de detalle; sigue con una concha con mousse foie gras o la la trucha salmonada de Zitácuaro con salsa beurre blanc de chiles, cacahuazintle, calabaza mantequilla y kumquats. Pero la joya de la corona es el brioche con mortadela.

→ Colima 235, Roma. Metrobús Durango.

Mié-vie 5pm-11pm, sáb-dom 2pm-10:30pm.



L' ENFANT

La nueva terraza secreta para los amantes de la cocina francesa. Dentro del hotel Casa Prim, el chef Aram Abisahi se aleja de la excesiva formalidad y nos transporta a las brasseries parisinas. Una cocina lenta, súper reconfortante, con gran técnica e ingredientes de primera pero que no se siente rebuscada. La sopa de cebolla con elote y costra de queso Comté y Gruyere ya se ha vuelto icónica. Luego, es fácil que te enamores de un plato específico como nos pasó con el pato confitado, pero la idea es que su menú vaya cambiando cada cierto tiempo, así que espera sorpresas en cada visita.

→ Londres 130, Juárez. Metro Cuauhtémoc. Mar-sáb 1pm-11pm, dom 1pm-6pm.





MARTA

El primer restaurante del chef Manuel Sánchez. Luego de pasar por una formación estricta en alta cocina francesa, diríamos que por lo más fine del fine dining, comienza en esta casona una etapa en la que su interés es darse a conocer con platos que reflejan sus vivencias y viajes por el mundo. El menú corto da oportunidad de preguntar por cada plato y conocer su historia. Por ejemplo, los ostiones con Beurre Blanc de hoja santa así como el untuoso foie gras con compota de manzana te abrirán el camino por su pasado académico. Hay opciones veganas muy pensadas, más allá de ensaladas simplonas como el betabel a la sal con toronja y mostaza; otro plato, inspirado en la gastronomía de los monjes coreanos, es la berenjena con mole de chocolate y miso con hongos enoki.

→ Río Lerma 297, Cuauhtémoc. Mié-dom 2pm-12am, dom 2pm-10pm.

EL MEKONG

El nombre lo dice todo, el Mekong es el río que corre por Myanmar, Laos, Tailandia, Camboya y Vietnam, todas las referencias que ya estaban en los pop ups de Tacos Saigón, quienes también están detrás de este menú, así que puedes esperar platos que no le temen al picante ni a las especias. El Mekong funciona tipo cantina, por cada trago te dan de cortesía un plato pequeño. Si bien la creatividad y ejecución de los cócteles es otro de sus atractivos, también entran en la dinámica bebidas sin alcohol como el slushy de fruta de temporada. Nuestro botanero favorito es el taco de setas al wok con pimienta sichuan y cacahuates. Por otro lado está el menú de platos completos, algunos tan generosos como los fideos Pad Mama, con curry rojo, leche de coco y hierbas aromáticas. Otras potentes y muy adictivas son las alitas málà, solo imagínate que este término chino literalmente significa "picante y adormecedor".

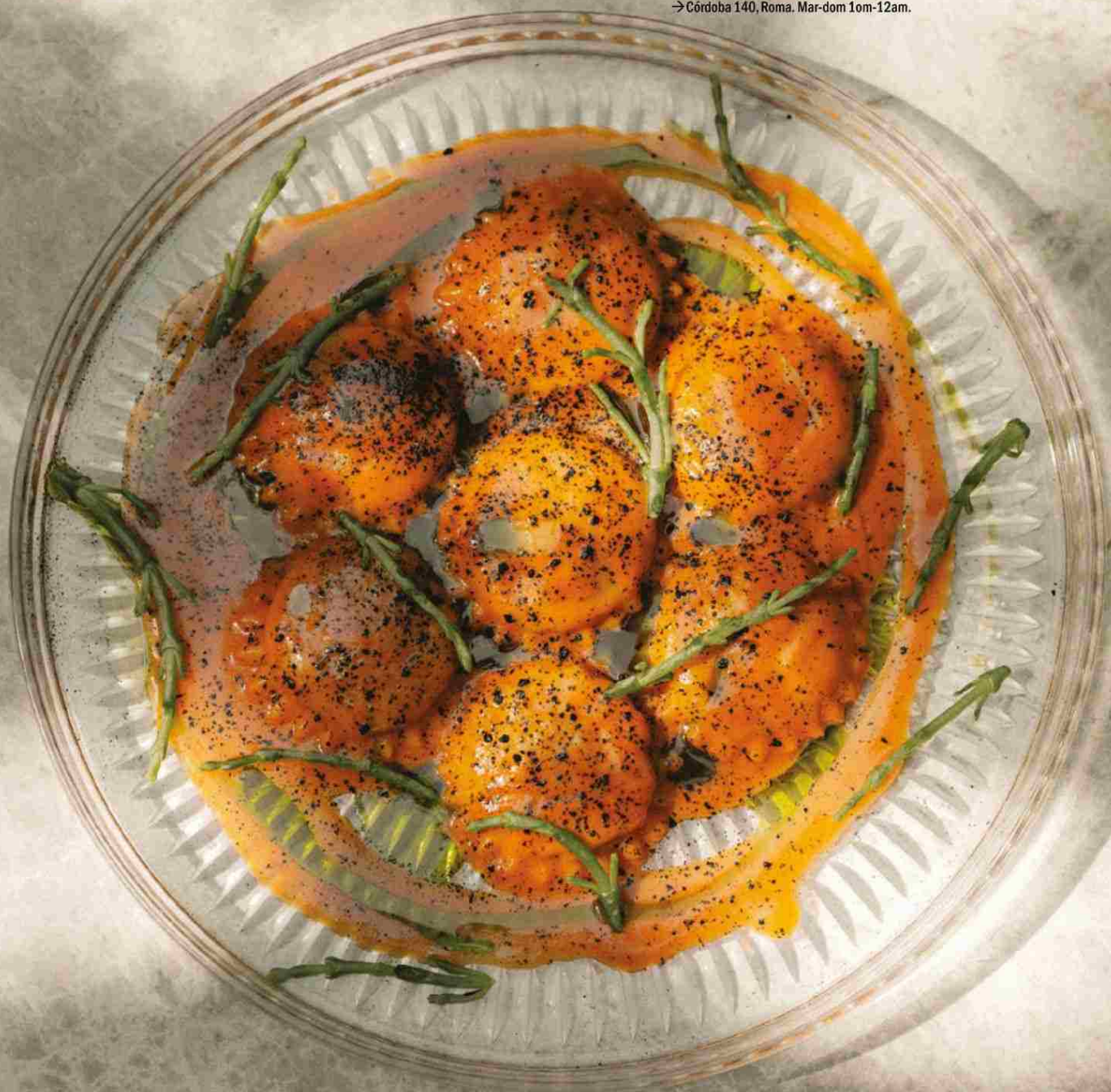
→Tamaulipas 145, Condesa. Mar-jue, dom 2pm-10pm, vie-sáb 2pm-12am.



ESCA

Este hermoso jardín secreto podría ser el escenario de tu próximo aniversario. Un restaurante italiano que se especializa en productos de mar con un cuidado minucioso en la trazabilidad de fuentes sustentables. Si amas los crudos, será tu favorito, ya que encuentran la manera de potenciar los sabores naturales de ingredientes como atún, kampachi o hamachi, además de ser visualmente muy llamativos. Antes de comenzar, elige un cóctel, al igual que en la comida, aquí la técnica habla por sí sola. Si solo pruebas tres platos, asegúrate de que entre ellos esté el atún en lata con salsa de pimiento, el tartar de totoaba y cualquiera de sus pastas artesanales.

→ Córdoba 140, Roma. Mar-dom 10m-12am.



MARNE

Si ya eres fan de la panadería de Marne en San Miguel Chapultepec, es hora de conocer el restaurante. Marne Café cambia con el día, puedes ir por un desayuno, almuerzo, un café y un postre, o a cenar extensamente, sin duda al atardecer es su momento más romántico. El menú se basa en cocina contemporánea con una selección precisa de vinos. Algo que lo distingue es que las entradas son igual de protagonistas que los fuertes. El cremoso hummus con habas y chips de vegetales caseras, así como los corazones de alcachofa con salsa macha prueban que las hortalizas también pueden ser súper reconfortantes. Si quieres compartir, los camarones zarandeados tienen buen tamaño y casi no son picantes. Acompáñalos con un trago al Americano (y no nos referimos al café).

→ Sonora 92, Roma. Lun-dom 8am-10pm.



PISTILO

Desde la calle no hay indicación ni letrero. Empuja las pesadas puertas y llegarás a un espacio que genera la sensación de estar en algo subterráneo con las formas voluminosas que cubren el techo. Éntrale a los mezcales de Oaxaca, Guerrero o Michoacán mientras aprecias cada rincón del lugar; el arte contemporáneo es uno de los pilares. Verás murciélagos en varias posiciones, aquí se les rinde homenaje por ser los principales polinizadores de los agaves. De hecho, por todo el bar hay escondidos 17, dicen que si los encuentras todos – sin ayuda de nadie– te regalan un mezcal especial. Te convencerán de probar el Ay Sí! un slushy de cereza (como el ICEE de toda la vida) con mezcal cenizo y si quieres –claro que queremos– un chorrito de chamoy.

→ Chiapas 208, Roma. Metrobús Sonora. Mié-lun 6pm-2am.



COBARDE

El restaurante oaxaqueño galardonado como Bib Gourmand de la Guía Michelin, ahora radica en la CDMX sin dejar de lado el mismo estilo irreverente y atrevido. La experiencia arranca con la curaduría de mezcal, mientras que el menú del chef Pako Cortés puede definirse como fine dining con espíritu pop: una mezcla explosiva de sabores mexicanos con influencias asiáticas, del Medio Oriente y de Europa del Este. Cuatro ejemplos son el tartar especiado con 16 especias y pan naan, la trucha salmonada envuelta en hoja santa con chintextle oaxaqueño. El pescado kosho, marinado dos días en fermento de mandarina y cuaresmeño, y para terminar, inspirado en los viajes del chef: el cremoso de aguacate con ciruelas y gel de limón...ácido y dulce al mismo tiempo.

→ Coahuila 143, Roma. Lun-sáb 1pm-1am, dom 1-8pm.



OTTO

Una experiencia de omakase japonés es para quienes verdaderamente aprecian el producto de mar con sus sutiles contrastes. Eso es lo que puedes experimentar en el menú de 9 tiempos de OTTO, una barra escondida donde puedes aislarte un ratito del mundo y abrir los sentidos en un recorrido por las diferentes cortes del atún de aleta azul, así como el sumo cuidado en el manejo del salmón, bacalao, hamachi o robalo; cerrando con un plato de wagyu y un postre como un mochi con helado de frijol dulce. Si bien tienen un menú fijo, lo mejor es reservar, ya sea el omakase tradicional o el de nigiri. Acompaña con algún sake japonés o, si estás en modo dry, la limonada de jengibre de la casa.

→ Monte Libano 280, Lomas de Chapultepec. Lun-sáb 1pm-10pm.



ALBOROTO

En este lugar no todo debe verse perfecto porque el sabor hace todo el escándalo. La temporada es la que dicta lo que llega a tu mesa. La cocina de la chef Xarem Guzmán se basa en la técnica pero siempre con espacio a la improvisación. Si buscas comida nutritiva y colorida, éste te levantará el ánimo, pues utilizan productos agroecológicos de ocosingo o de las chinampas de Vale Verde. No te pierdas el pollito en cacerola con manzana criolla o la col con chorizo verde. O déjate sorprender con el menú del día que es un lujo accesible con ingredientes de primera.

→ Marsella 72, Juárez. Metro Insurgentes. Dom 1pm-8pm. Mar-sáb 1pm-12am.



LORENZO

La apuesta aquí es grande, hacer de lo conocido sabores que rememoran el espacio y tiempo que compartimos la mesa. De sofisticados platos a ejecución memorable es la vibra que Lorenzo quiere transmitir. Para iniciar prueba los rollitos de zanahoria y poro con burrata, sigue con el rigatoni hecho en casa, relleno de salsa morilla con espuma de romero. En lo fuerte su Wellington, llega bien sellado y dorado, bañado de salsa para revivir este clásico de toda la vida, si te gusta lo cítrico la pesca del día incluye té de limón. En el apartado de tragos el Sam's spritz lleva Maracuyá y vainilla con vodka, su martini con ginebra y cordial de jitomate es una apuesta segura, y su degustación de mini postres es una gozada.

→ Alfonso Reyes 203, Condesa. Mié-sáb 2pm-11:30pm, dom 2pm-6pm.



MARISQUERÍA JULIACHI

A este puesto marisquero sí o sí hay que llegar temprano o con mucha paciencia. Ten en cuenta que la fila se cierra todos los días a las 2pm. ¿Por qué tanto revuelo? dos razones: el tamaño de las porciones y la calidad de los productos de mar, que puedes comer con toda confianza. El chef, Julián Martínez, tiene una distribuidora (Bellmar) que surte mariscos a importantes restaurantes de la ciudad. Las joyitas van desde el taco gobernador, el aguachile verde o los especiados camarones cajún iaguas que sí pican!; si mueres de hambre, pide los Tostilocos, que se sirven con una montaña de atún, mango y camarón crudo y cocido, aunque nuestra gran favorita es la Tostada Pistacha, con una base de pistache troceado, suficiente pesca fresca del día, salsa marisquera y aguacate.

→ Esq. Avenida Marina Nacional y Felipe Carrillo Puerto, Anáhuac. Lun-sáb 11am-2pm.



SAVVIA

El corazón puesto en un menú que honra la memoria de las mujeres cocineras no se puede esconder. Primero hay que mencionar el espacio, cuyo diseño impecable integra fotografía, familia y geografía de forma estética sin dejar de ser cómodo y cálido. A cargo del despacho WORC, Savvia invita a reunirse en comunidad o conocer nuevas personas. La cocina está a cargo del la chef Kia Mosqueda, quien en un menú corto nos devuelve a los guisos de las abuelas con un toque novedoso, para muestra los envueltos de calabaza en salsa espesa de piña tatemada o las gorditas de nata con albóndigas. A la cocina se suma un interesante menú de bebidas que rescata la tradición al utilizar tejuino, cacao o rompopo, y adaptarlos al ahora. Entre semana, no te pierdas el menú del día de tres tiempos, pues aquí cualquier día es una ocasión especial.

→ Humboldt 59, Centro. Metro Juárez. Mar-dom
1pm-7pm.



BURGER GANG

Nuestras consentidas smash burgers de los festivales ya encontraron hogar en la Cuauhtémoc y una noticia así de sabrosa se debe compartir. Si no lo sabes, sus burgers llevan carne que mezcla picaña, lomo y brisket unida al famoso aderezo de ajo tatamado y cebolla caramelizada. Aquí además crearon la Baby Gangsta, complementada con tocino ahumado, lechuga y sriracha. Ya que estás ahí cierra sin miedo con las oreos fritas y saluda al chef Peter Child con su peculiar bigote.

→ Río Tigris 148, Cuauhtémoc. Mar-jue 1pm-9pm, vie-sáb 1pm-10pm, dom 8pm.



VARDE

El encanto del lugar reside en su intimidad. Mesitas y esquinas con poca luz, con una consola de DJ en el medio. La barra amplia y, abierta, es para almas curiosas de pedir un Carmy B con whisky, vermut y jugo de naranja. Otra gran opción es la marsellesa martini con ginebra, puré de frambuesa y cognac, si te va lo dulce, claro. Puedes picar, con el sello del chef Alexis Ayala, algo como las alitas con bbq coreana, el kampachi con emulsión de chilhuacle o la hamburguesa de estofado de rabo, queso muenster y pan brioche de papa, hecho en casa. Cierra con un sundae de pistache mientras pinchas un vinilo de Daft Punk o Michael Jackson.

→ Córdoba 146, Roma. Mar-sáb 6pm-1am.

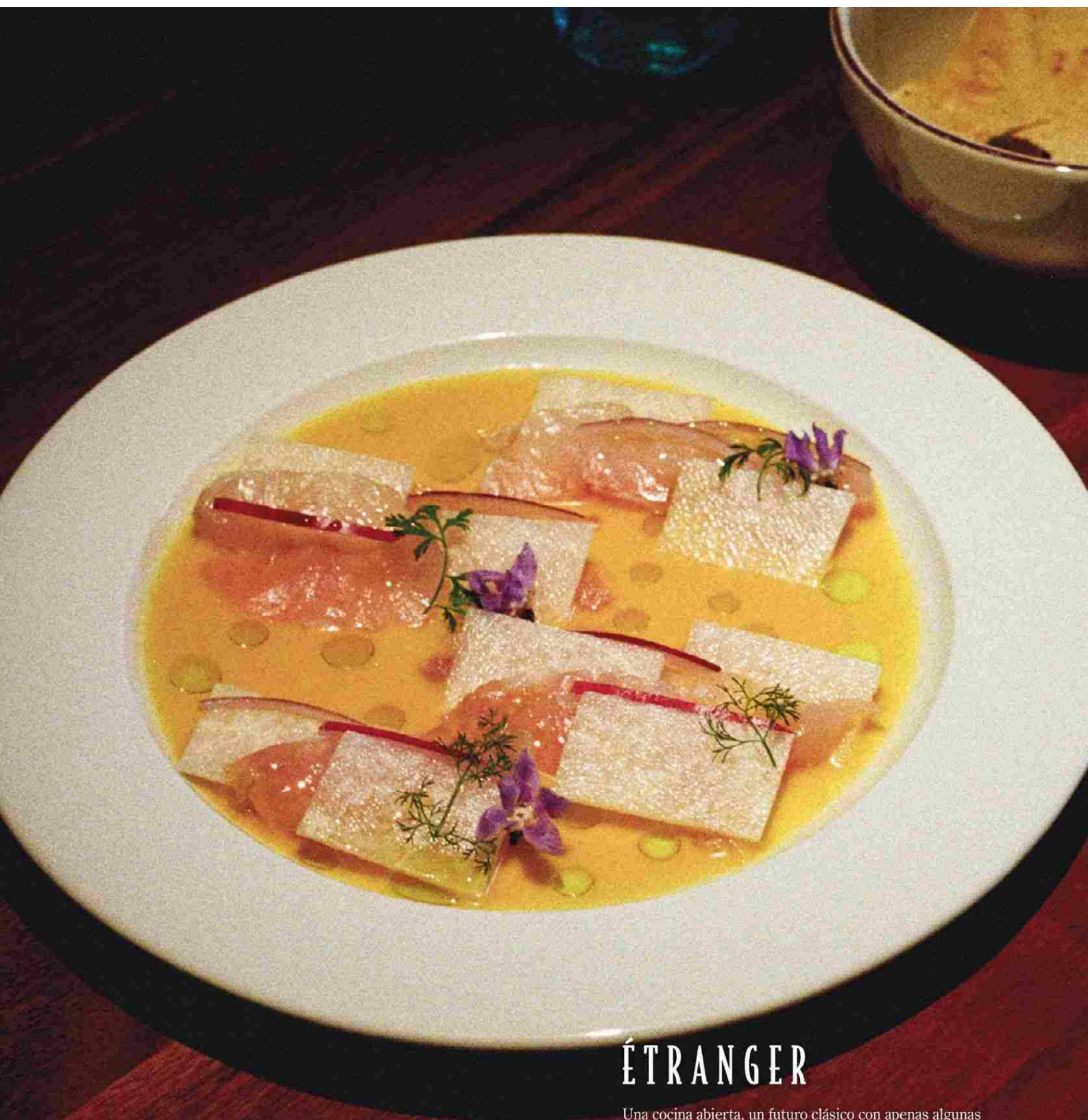




CAFÉ MARGARITA

Margarita Quijano fue una figura literaria relevante. Contemporánea de Julio Torri y Salvador Novo, la musa de López Velarde estuvo rodeada de libros y manjares en una elegante casona de la Roma. En una era de cafeterías minimalistas con sillas de metal incómodas, Café Margarita es un refugio muy cómodo para desayunar, instalarte a hacer home office o tomar un trago por la noche, en un espacio donde cada rincón nos remonta al esplendor de ese México. Si vas a medio día, refréscate con un No Tomo Mule, un mocktail de jengibre con una nutritiva ensalada de jitomate. Checa sus actividades literarias como presentaciones o club de lectura y no dejes de probar su Paloma.

→ Córdoba 87, Roma. Metrobús Jardín Pushkin. Lun-sáb 8am-11pm, dom 8am-6pm.



ÉTRANGER

Una cocina abierta, un futuro clásico con apenas algunas mesas, donde te recibe la propuesta acogedora que los chefs pensaron en sus múltiples aventuras por los bistro de París y el mundo. Cocina que apapacha y se siente íntima. Hay desde los clásicos tiraditos con pesca del día y el giro galo, hasta ensaladas o pastas elevadas con una burrata casera. Te recomendamos pedir el crudo de kampachi con encurtido de mostaza, seguido de la pasta paccheri con burrata de búfala; de fuerte, la pesca con salsa vierge (una especie de pico de gallo más francés que mexa) que hará las delicias con una copa de vino blanco -francés, obviamente-. De postre, la isla flotante con macadamia te hará sentir en las nubes por el delicado balance de lo dulce. Ideal para toda ocasión.

→ Altata 19, Condesa. Metrobús Patriotismo. Lun, mié, jue, vie, sáb y dom 1pm-10pm.



FRITANGUITA

En esta esquina encontrarás tacos de cecina y fritangas clásicas poblanas elaborados con ingredientes de buena calidad. Todos los productos de maíz provienen de los maíces criollos de Maizajo. Hay, por ejemplo, una orden de cuatro chalupitas, donde destaca la de mole de guayaba con suadero. Mientras que entre los tacos, un favorito es el taco fritanga, con milanesa de cerdo y adobo de costilla de res. No te vayas sin el toque dulce y prueba el ingenioso postre de chile guajillo caramelizado con chocolate rosa y frambuesas.

→ Puebla 236 esq. Medellín, Roma. Lun-sáb 8am-8pm.



CRISSIS

El nuevo spot de la chef Isabella Romo hará que te eches la vuelta hasta las Lomas. Aquí hay algo para cada momento del día. Los fines de semana por la mañana prueba los desayunos de inspiración nortea como los tacos de birria y para compartir, por supuesto vas a querer pedir los súper virales dollar pancakes con mucha mantequilla y su jarabe mágico. Acompáñalos con un té hojicha o un matcha latte. Por la tarde, el menú cambia y es una opción linda para echar un drink y cenar entre amigos.

→ Mayorga 118, Lomas de Chapultepec. Mar-sáb
2pm-10:30pm, dom 8am-1pm.

SENTE

Un lugar casual en una esquina fresca donde no pasa nada si llegas en tenis. El menú se inspira bastante en los sabores asiáticos y procuran que todos sus insumos sean orgánicos, los cual lo notarás en los vegetales y las proteínas; de hecho trabajan con productos de The Green Corner, el supermercado de alimentos gourmet o de fuentes sustentables. Para refrescarte, pide las sodas artesanales o un vinito naranja frío. El menú es breve pero con hits como la brocheta de hongo eringui, el pollo con mole de albahaca thai o el wagyu con arroz koshikari.

→ Mazatlán 81, Condesa. Mar-sáb 2pm-10pm, dom 2pm-8pm.



ALEGRA

Las hermanas argentinas más cool de la Condesa comenzaron Alegra como una dark kitchen de pan y pastelería. Tras muchos pedidos lo vieron transformarse por fin en esta hermosa mini cafetería llena de detalles. Las medialunas auténticas son las primeras que deben llegar a tu mesa, y en cantidad, las hay rellenas de dulce de leche o de jamón y queso. "Fosforitos" argentinos, alfajores de sabores y, si vas acompañado, aventúrate a compartir un pastel mini como el fotogénico Rogel, con una buena porción de merengue italiano por encima. Si aún te queda espacio pide unas galletas, sino para llevar, son espectaculares. → Altata 7, Condesa. Metrobús Chilpancingo. Mié-lun 8am-8:30pm.





MANTEQUILLA SOCIAL CLUB

Como te imaginarás desde el nombre, aquí lo que menos debería importarte son las calorías. En esta barra apenas cabe un puñado de personas listas para hacer memorable el día con algo súper reconfortante. Su hamburguesa Black Label, el French Dip, el Grilled cheese o el Spicy Vodka Paccheri estarán entre lo más comentado del año por lo goloso que son, una cocina que repara el alma y sin necesidad de manteles largos, más bien un ambiente amigable y una gran playlist para redondear la experiencia. Pro tip: Pide el soft serve de postre con unas papas a la francesa para acompañar.

→ Monte Everest 780, Lomas de Chapultepec, Mar-dom 1pm-11pm.

BAR LATOSA

En 1935 alguien inventó las primeras bebidas enlatadas y hoy, en 2026, un bar decide honrar la lata como el contenedor universal de líquidos gasificados. Latosa pone en el centro a la lata, sin olvidarse de la barra habitual. Aquí puedes elegir entre una oferta de tragos enlatados que reinterpretan algunos clásicos, como el Tepache Mule, perfecto para refrescarse con sus burbujas, o el Coconut Mojito, que mezcla lo dulce del malibú con la frescura de la hierbabuena. El diseño de las latas es divertido y creativo, de hecho, cada jueves tendrán un cóctel enlatado especial, además es el día en que el lugar se vuelve Latoso, su fiesta semanal de pop donde toda la comunidad LGBTQI+ es bienvenida.

→ Tonalá 15, Roma. Metrobús Durango. Lun, mié-dom 5pm-2am.





CHALINO CHINO

El spot que se volvió un fenómeno en el feed tanto de los amantes de la comida asiática como de los mariscos, a cargo del chef Emilio Sánchez. Una fusión de comida china y el sabor de Sinaloa que ha cautivado a miles con su aguachile negro chalino, donde el picor del chiltepín y las salsas negras orientales son un hit. No te vayas sin probar los wontons de cerdo con camarón y salsa sichuan. Ideal para crudear o simplemente para revivir sin importar el día.

→ Juan de la Barrera 143, San Miguel Chapultepec. Mié y dom
1pm-7:30pm. Jue, vie y sáb 1pm-9:30pm.



CIUDAD DE MÉXICO, MAYO 2026

USTEDES SON BEST POR TIME OUT MÉXICO 2026

Alcanzar la perfección requiere aprender a respetar el tiempo. Reserva de la Familia, presentador oficial de los premios Best, por Time Out México, representa esa convicción al dedicar a cada paso el tiempo necesario para lograr un tequila único: desde el campo, donde nuestros agaves orgánicos alcanzan su madurez a su propio ritmo, hasta el proceso artesanal que culmina la maduración en nuestras barricas, donde el tequila desarrolla profundidad, carácter y complejidad. El resultado es una expresión exclusiva y memorable que honra su origen y distingue cada momento en el que se comparte.

Una gran comida también toma su tiempo. Las sobremesas que se prolongan, las historias que se cuentan una y otra vez, los tragos que abren la conversación y los platillos que nos regresan a momentos queridos: todo eso es parte de la experiencia por la cual queremos celebrarte.

Queremos reconocer ese tiempo dedicado para crear los conceptos y sabores únicos que definen a los ganadores de **BEST 2026 por Time Out México**, aplaudiendo a estas nuevas propuestas que comparten la búsqueda de excelencia y que distinguen a los clásicos desde su primer día.

Gracias por ser parte de la familia y entender que el verdadero lujo en la mesa radica en los sabores y los recuerdos que generan. Este reconocimiento es para celebrar a quienes hoy abren nuevos caminos en la gastronomía de la Ciudad de México.

Ustedes nos inspiran con nuevos sabores y las futuras historias que los acompañan.

¡Felicidades!

Time Out México con el apoyo de Reserva de la Familia