

Guía Para Certificar 1-2 Y 3 Águilas De Un Restaurante Mexicano En El Extranjero

1. El restaurante deberá manejar una carta con platillos tradicionales de México manejando las denominaciones correctas de los mismos.
2. Deberá existir en la carta una reseña sobre el origen de cada platillo y la región a la cual pertenece.
3. El restaurante deberá preparar platillos que usen ingredientes auténticos de la gastronomía Mexicana como son los Chiles, Nopal, Hierbas mexicanas (como el epasote), Maíz, Huitlacoche, Frijol, Axiote, tortillas de maíz y de harina.
4. El CHEF debe ser de origen mexicano (de preferencia) u otro país, con experiencia laboral en el territorio mexicano de 4 años haber trabajado como chef en tres restaurantes diferentes de cocina tradicional Mexicana. El chef podrá adaptar las recetas al gusto de los extranjeros sin perder de vista la esencia de la preparación.
5. El personal de servicio del restaurante podrá usar deberá conocer los orígenes de los ingredientes y de platillos, las tradiciones de la gastronomía Mexicana para poder dar un complemento a los platillos.
6. El restaurante deberá tener por lo menos un año de antigüedad, comprobada, funcionando ininterrumpidamente y tener una clientela cautiva ser reconocido como un establecimiento formalmente establecido.
7. El restaurante deberá contar con un logotipo tradicional y nombre, que haga referencia a México.
8. En las decoraciones interna del restaurante deberán prevalecer la cultura y las tradiciones de México.
9. El restaurante maneje bebidas tradicionales y auténticas alcohólicas y no alcohólicas de México, debidamente certificados por el Consejo Regulador del Tequila (si existe en dicha ciudad), La Academia de Vinos, de Mezcal, La Real Academia de Gastronomía Española y La Academia de Gastronomía Mexicana.

10. El restaurante deberá cumplir con los estándares de calidad y de higiene en vigor en España (o en el país/ciudad) en la que este legalmente establecido.