

Montacometa

En Montacometa, la repostería trasciende la categoría de “postre” para inscribirse holgada y despreocupadamente en la de “experiencia estética”. El amor entra por los ojos y de ahí se teletransporta a las papilas gustativas. Paletas de *cheesecake*, pingüinos, roles de canela, brioche; la repostería de Montacometa abraza sin timidez al resto del mundo, sí, pero jamás deja de lado la tradición local. Miremos su pastel de pan de elote, una relectura entusiasta del popular pan de elote local —una de las marcas de nacimiento de la región—, aderezado con leche quemada de Dulces La Reina, típica entre las típicas dulcerías de la ciudad. Al pasar por el filtro de Montacometa, la tradición repostería norestense alcanza nuevas y emocionantes dimensiones.

Montacometa

At Montacometa bakery, the pastries go beyond the “dessert” category to enroll widely and confidently into the “aesthetic experience” one. Love goes in through the eyes, and from there it tele-transport to the taste buds. Cheesecake popsicles, penguins, cinnamon rolls, brioche; pastry-making at Montacometa embraces the rest of the world without shyness, indeed, but it never leaves local tradition on the side. Look at their corn bread cake, an enthusiastic interpretation of the popular local corn bread —one of the region’s birthmarks—, seasoned with burnt milk (*leche quemada*) from Dulces La Reina, very traditional among the traditional candy shops in town. If it passes Montacometa’s filter, northeastern pastry-cooking tradition reaches new and exciting dimensions.

