

Click to verify























En el corazón de la hermosísima colonia Narvarte, entre jacarandas, palmeras y mrmullos de historias entrelazadas, yace una cantina que ha resistido el paso implacable del tiempo. Es un rincón lleno de secretos susurrados entre caballitos de tequila y risas que resuenan como notas melancólicas a contrapunto con la música de trío Esta cantina, testido siliente de décadas, es más que un simple establecimiento; es un santuario de memorias compartidas, un refugio donde el alma de México se bebe a sorbos lentos, la hisotira de una familia de la que, a partir de hoy, tú también eres parte.Date un minuto para descubrir que te has sentado en un pedacito de la tradición de esta ciudad, en un templo a la nostalgia que sueña a fichas de domínó. Deja que el cantinero hábil alquimistas de la alegría y la tristeza, te sirva el elixir sagrado de tu elección, y acompañame a atravesar por tres generaciones de recuerdos y sabores. Corría el año de 1963 cuando vieron la luz las mesas de la Reforma, una cantina tradicional y pintoresca ubicada en la Diagonal de San Antonio 1927, sí, sí, aquí en frente. Ahí, don Germán y sus hijos, Germán, Pepe y Miguel Ángel fundaron paso a paso, copa a copa y platillo a platillo un legado lleno de música, camaradería y aromas. Bajo el lema "Bebidas genuinas, exquisitos platillos y atención personal de sus propietarios", la Reforma se fue llenando de clientes recurrentes, celebraciones y amistades nuevas y viejas, y se convirtió en un ancla para los corazones errantes. Pero un día, porque las narraciones reales no son perfectas, ni siquiera las de las cantinas, la Reforma terminó su ciclo, sin embargo, para Pepe todavía había una historia que escribir, así que, en la que sílta ser la bodega de la Reforma, su covachita abrió este sitio, el lugaren el que hoy tú lees estas palabras y en donde la Reforma volvió a tomar forma. Don Pepe se nos adelantó en 2019, pero no se fue, sigue aquí y nos mira desde uno de los murales más emblemáticos de la zona, asómate, sí, asómate, entrando, a la derecha, en el fondo y ve cómo nos observa, junto al abuelo Germán, el tío Germán, el señorMercenario, Joan Manuel Serrat, Cantinflas, Pedro Infante, Enrique Guzmán, Angélica María, Salvador Dalí, Joaquín Sabina, Frida Khalo, don Quijote, El Santo, Lila Downs, y la mismísima Amy Winehouse. Hoy, su esposa, doña Marina y José "el Gayo", su hijo, continuan con la tradición y son el hilo conductor de los recuerdos entre la vieja y la nueva guardia de comensales, transportando a cada parroquiana y parroquiano a un tiempo donde los sueños eran más grandes y la vida más sencilla. No tiene precio llegar a un lugar al que siempre se quiere volver, un sitio en el que conocen tu nombre, cuál es tu bebida favorita y te reciben con un abrazo y una sonrisa, como se recibe a las amigas y a los amigos. Este sitio es una trinchera, un oasis, una guarida, un hogar con solera, un faro que nos guía por las corrientes cambiantes de la vida. La Narvarte no sería la misma sin la historia de la Reforma y la Covachita de la Reforma, y en que las amistades como la Reforma no se van, cuando mucho se mudan a la acera de enfrente. Te damos la bienvenida a la Covachita de la Reforma, un lugar con "Bebidas genuinas, exquisitos platillos, atención personal de sus propietarios... y mucho corazón". Por Marlene Corona Vigorlito, escritora y parroquiana. La cantina La Reforma tenía 60 años en la Narvarte cuando cerró. Sin querer abandonarnos abrió una nueva sede en la misma calle, justo en la acera de enfrente. Uno de los parroquianos del lugar me contó que La Covachita era el apodo que le daban a la bodega general de La Reforma, por eso decidieron darle ese nombre. Es un concepto total de cantina: elegante con su barra de madera recién barnizada y con una decoración casi nula. Es tranquila por los visitantes que acuden a disfrutar del son del trío con un buen trago. El ambiente de cada noche es ideal para gozar solo o en compañía. Las bebidas son clásicas y variadas, tienen de todo y sin complicaciones. Puedes pedir tragos largos, cervezas o alguna combinación que se te antoje, ya que el bartender estará dispuesto a prepararlo. Tal y como se ha bebido en las cantinas durante años, el tequila, las cervezas y las cubas heladas no dejan de llegar a las mesas. No te limites sólo a beber, pues la comida es excelente, con los sabores auténticos de las botanas mexicanas y otras ofertas diferentes. Probé, por ejemplo, un carpaccio de res cubierto de aceitunas, pepinillos y aceite de oliva. Es el paraíso si lo acompañas con una cerveza oscura, gracias a que los sabores amargos y ácidos se entrelazan perfectamente. Para cerrar con distinción, pedi un anís, luego, a entrarle con todo al ate con queso flameado con Licor 43. La Covachita de la Reforma es la opción para armar un plan distinto, se antoja para el precopeo. Como en una especie de refugio puedes beber, comer y, al mismo tiempo, relajarte con toda comodidad. Google Last update on 01/12/2023 Trip Last update on 29/11/2023 Facebook Last update on 08/06/2023 Slurpy Last update on 22/01/2021 Our systems have detected unusual traffic from your computer network. By Alejandro Pohlenz The word covacha is derived from cueva (cave) and has different meanings according to the Spanish-speaking region in question. For example, for Argentines it is the witch's house (something I did not know). In other places in America it has a negative, gloomy, small, dark connotation; it can even mean kennel, den or hovel. In central Mexico, the covacha is a small warehouse where a lot of different things are kept, almost always messy. In fact, La Covacha de la Reforma was the warehouse of the restaurant La Reforma, established in 1963 by Mr. José Gayoso in Eje Central. When Don José died, his son founded his restaurant there, in the covacha. (Take a look at the video). The fascinating mural of La Covachita The place is quiet, with the exception of the occasional trios that show us, for example, nostalgia for Alvaro Carrillo... And today it turns out... that I am not the stature of your life... The place does not have "elegant" decoration and there are tables on the sidewalk (it is located on a corner). It's nice, then. What can be fascinating is a mural in which La Covachita appears as a stage background with a trio and, of the characters that I could recognize, Cantinflas, Pedro Infante, José Gayoso himself, Frida Kahlo (who cannot be missing), Enrique Guzmán in love with Angélica María, Salvador Dalí, a bullfighter (I don't know about bulls, I don't like them) and Amy Winehouse! Botana and a carte food Now: La Covacha de la Reforma is a classic cantina in the sense that it gives you your usual botana after three drinks. Every day is different. There is a carte food: I did not have the opportunity to try everything; however, I appreciated a very new dish entitled Filete Dijon (region of France where the famous mustard of the same name comes from). The meat with acceptable texture and flavor, and some onion rings. They recommend the octopus in its ink (I'm not a fan of the cephalopod), the suadero taco, the fillet ceviche and the cod. One of the star dishes is the chef's torta. Opinions stand out in which La Covachita seems expensive to them and that the botana of the day is "scarce." I didn't experience that, although it was Sunday and there were hardly any people. What we love and you should try: chef's torta. Address: Diagonal San Antonio 1932-local D, Narvarte Oriente, CDMX Hours and days of operation: Monday and Tuesday, from 1:00 p.m. to 10:00 p.m. Wednesday and Thursday, from 1:00 p.m. to 11:00 p.m. Saturday, from 1:00 p.m. to 10 p.m. Sundays from 1:00 p.m. to 6:00 p.m. Ideal for: botanas, drinks and food. Payment: cash and cards. Accessibility: yes. Parking: no. Reservations: no. Telephone: 55 5538 3422 Nearby public transportation: Metro Lázaro Cárdenas, Metro Etiopia Pet Friendly: yes. Suitable to go with children: no. Vegan options: yes. Contribuir a la retroalimentación ¿Fue Valentina Flores un La Covachita De La Reforma increíble? El lugar es garantía de calidad tanto en la comida como en la atención de los dueños y del personal. Es uno de los pocos sitios que aún ofrecen botana. La carta es amplia y preparan deliciosos platillos clásicos como mole verde, albóndigas o chamorro. No se puede visitar este lugar sin pedir el ceviche de res, la carne tártara, los tacos (covacheros o de suadero), la milanesa oreja de elefante, el ate con queso flame... Ver todas las opiniones. 4.8 Abierto ahora €€€€ 4.8 Abierto ahora €€€€ Ciudad: Cuauhtémoc (cerca de Salvarcar), Avenida Paseo de La Reforma 276 | Mexico City Marriott Reforma Hotel, Mexico City 06600, Mexico, Cuauhtémoc "Muy bonito excelente ambiente precios accesibles y sabores unicos" Internacional Vegetariano Queso Pizza Abierto ahora €€€€ 4.8 Abierto ahora €€€€ Ciudad: Mexico City (cerca de Salvarcar), Río Hudson 30, Cuauhtémoc, 06500 Ciudad De México, Cdmx, México, CDMX 06500, Mexico City "La atención al cliente es excelente. La comida es deliciosa, rápida y a un buen precio. Es un lugar excelente." Servicios De Entrega Saludable 4.8 Abierto ahora €€€€ 4.8 Abierto ahora €€€€ Ciudad: Mexico City (cerca de Salvarcar), 341 Xochicalco, Mexico City, Mexico, 03020 "Very tasty and cheapest! Very recommended!" 4.8 Abierto ahora €€€€ 4.8 Abierto ahora €€€€ Ciudad: Ciudad de México (cerca de Salvarcar), Calle San Isidro 44Local 004 Col. Reforma Social Miguel Hidalgo, Ciudad de México, Mexico "Gran presentación y sabor de los alimentos" Vegetariano Japonés Cerveza Vino Sushi 4.8 Abierto ahora €€€€ 4.8 Abierto ahora €€€€ Ciudad: Coyoacán (cerca de Salvarcar), Calle Marsella 80, Juárez, Cuauhtémoc, 06600 Ciudad De México, CDMX, Mexico, Coyoacán "Food was divine (Traducido por Google) La comida era divina" Mexicano Café Sopa Chocolate Vino Abierto ahora €€€€ 4.8 Abierto ahora €€€€ Ciudad: Ciudad de México (cerca de Salvarcar), Campeche 322 Hipódromo Cuauhtémoc, Ciudad De México, Mexico, 06100, Ciudad de México "El bar me encanta. Es una gran experiencia europea." Cervecería Bar-lounge Cafetería Vino Por Alejandro Pohlenz La palabra covacha se deriva de cueva y tiene distintos significados de acuerdo a la región hispanoparlante de que se trate. Por ejemplo, para los argentinos es la casa de la bruja (algo que yo no sabía). En otros lugares de América tiene una connotación negativa, lugubre, pequeña, oscura, incluso, puede significar perrera, antro o cuchitril. En el centro de México, la covacha es una bodega/ita donde se guardan un montón de cosas diferentes casi siempre desordenadas. De hecho La Covacha de la Reforma era la bodega del restaurante La Reforma instituido en 1963 por el señor José Gayoso en Eje Central. Al morir don José, su hijo fundó su restaurante ahí, en la covacha. (Échale un ojo al video). El fascinante mural de la Covachita El lugar es tranquilo, con la excepción de los eventuales trios que nos muestran, por ejemplo, nostalgias de Alvaro Carrillo... Y hoy resulta... que no soy de la estatura de tu vida... El local no tiene decoración, "elegante" y hay mesas en la banqueta (se ubica en una esquina). Es agradable, pues. Lo que puede ser fascinante es un mural en el que aparece La Covachita como fondo escénico con un trío y, de los personajes que pude reconocer, Cantinflas, Pedro Infante, el propio José Gayoso, Frida Kahlo (que no puede faltar), Enrique Guzmán enamoricado con Angélica María, Salvador Dalí, un torero (no sé de toros, no me gustan) y ¡Amy Winehouse! Botana y comida a la carta Ahora bien: La Covachita de la Reforma es una cantina clásica en el sentido de que te otorga tu consabida botana a los tres drinks. Cada día es diferente. Hay comida a la carta: no tuve la oportunidad de probar todo; sin embargo, aprecié un platillo novísimo intitulado Filete Dijon (región de Francia de donde viene la famosa mostaza del mismo nombre). La carne con aceptable textura y sabor, y unos aros de cebolla. Recomiendan el pulpo en su tinta (yo no soy fan del cefalópodo), el taco de suadero, el ceviche de filete y el bacalao. Uno de los platos estrella es la torta del chef. Destacan opiniones en las que la Covachita les parece cara y que la botana del día es "escasa". A mí no me tocó, aunque era domingo y casi no había gente. Lo que nos encanta y debes probar: torta del chef. Dirección: Diagonal San Antonio 1932-local D, Narvarte Oriente, CDMX Horario y días de operación: Lunes y martes, de 1.00 p.m. a 10.00 p.m. Miércoles y jueves, de 1.00 p.m. a 11.00 p.m. Sábado, de 1.00 p.m. a 10 p.m. Domingos de 1.00 p.m. a 6.00 p.m. Ideal para: botana, bebidas y comida. Pago: efectivo y tarjetas. Accesibilidad: sí. Estacionamiento: no. Reservations: no. Teléfono: 55 5538 3422 Transporte público cercano: Metro Lázaro Cárdenas, Metro Etiopia Pet Friendly: sí. Adecuado ir con niños: no. Opciones veganas: sí. We've detected that JavaScript is disabled in this browser. Please enable JavaScript or switch to a supported browser to continue using x.com. You can see a list of supported browsers in our Help Center. Help Center