

19

ANIVERSARIO

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES





# MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA  
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



## TALLER Chiles rellenos

- CHILE POBLANO RELLENO DE QUESO CON QUELITES EN CLEMOLE DE PINOLE
- FLAUTA DE CHILE RELLENO
- CHILE RELLENO DE TAMAL
- CHILES A LA SUERTE

MIÉRCOLES **25**  
**18:00**

**\$1.500MXN**



## TALLER Cocina con flores

- CEVICHE DE GARAMBULLO CON DURAZNO
- CHILEATOLE DE CAMARÓN CON FLOR DE IZOTE
- MOLITO DE GASPARITOS
- MIXIOTE DE GUALMBOS CON AYOCOTES
- TEJATE

SÁBADO **28**  
**10:00**

**\$1.500MXN**

# ABRIL

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA  
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



CURSO DE  
COCINA  
PARA NIÑOS  
de 6 a 10 años

del 6 al 10 de Abril

19

ANIVERSARIO

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

SESIÓN 1

• SOPES

• TACOS

• SÁNDWICH DE HELADO  
CON PUERQUITOS DE  
PILONCILLO

SESIÓN 2

• POLLO ESTILO COREANO

• ENSALADA KIMCHI

• CRÉEME BRULEÉ

SESIÓN 3

• MINI SUSHI

• HOT CAKE  
JAPONÉS

• YUKIS

SESIÓN 4

• DINOQUESADILLAS

• PICO DE GALLO

• ESQUIMALES

SESIÓN 5

• PIZZA PANINI

• MINI BROCHETAS CAPRESE

• PANNA COTTA DE  
CHOCOLATE

**\$3,000 MXN**





TALLER

NIEVES DE GARRAFA

- NIEVE DE CITRÍCOS CON CHILE MANZANO
- HELADO DE VAINILLA CON ESPRESSO
- HELADO DE PLÁTANO CON CHOCOLATE
- MARQUESITAS
- BUÑUELOS DE MOLDE
- GALLETA DE CHISPAS DE CHOCOLATE

SÁBADO 11

10:00

\$1.500MXN



TALLER

NIEVES DE GARRAFA

- NIEVE DE CITRÍCOS CON CHILE MANZANO
- HELADO DE VAINILLA CON ESPRESSO
- HELADO DE PLÁTANO CON CHOCOLATE
- MARQUESITAS
- BUÑUELOS DE MOLDE
- GALLETA DE CHISPAS DE CHOCOLATE

MIÉRCOLES 15

10:00

\$1.500MXN



TALLER

SUSHI + SAKE

- ROLLOS MAKI
- CONO TEMAKI
- TEMPURA DE CAMARÓN Y HONGOS
- SALSA PONZU Y TAMPICO
- DEGUSTACIÓN GUIADA DE SAKE

VIERNES 17

18:00

\$1.700MXN



TALLER

ANTOJITOS DEL MAR

- CHORIZO DE CALAMAR
- REBOZADOS DE PESCADITOS
- CEVICHE DE PULPO
- PESCADILLAS DE CAZÓN
- CALDO DE CAMARÓN
- SALSA MACHA

SÁBADO 18

10:00

\$1.700MXN