



OCTUBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



OCTUBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER CÓCTELES Y BOTANAS

VIERNES **02**
18:00

CÓCTELES:

- FLOR DE CAPOMO
- SIETE CHILES
- CAFÉ AL PATRÓN

BOTANAS:

- QUESO PARRILLADO
- AGUACHILE DE MARACUYÁ
- EMPALME DE ATROPELLADO

\$1.500MXN

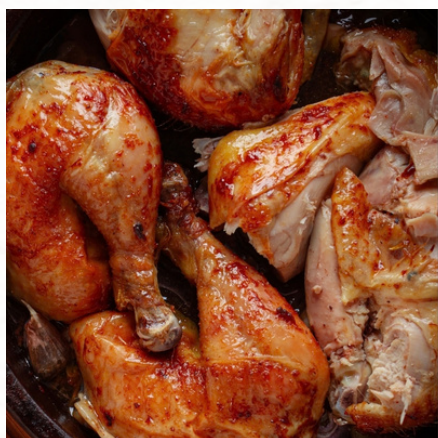


TALLER TALLER PAN DE MUERTO

SÁBADO **03**
10:00

- PAN DE MUERTO
- MEDALLÓN DE PAN DE PULQUE
- CHOCOLATE

\$1.000MXN



TALLER POLLOS

SÁBADO **03**
10:00

- POLLO ADOBADO AL CARBÓN
- POLLO RELLENO
- POLLO AL CHIMICHURRI
- COMPLEMENTOS

\$1.200MXN



TALLER MIXIOTES

VIERNES **09**
10:00

- MIXIOTE DE CERDO BORRACHO
- MIXIOTE DE POLLO CON QUELITES
- MIXIOTE DE HONGOS CON FLOR DE CALABAZA
- ARROZ VERDE

\$1.200MXN



TALLER TACOS DE CABEZA

SÁBADO **10**
10:00

- TACOS DE CABEZA
- CONSOMÉ
- SALSAS
- SOPES

\$1.200MXN



TALLER TALLER PAN DE MUERTO

MIÉRCOLES **14**
18:00

- PAN DE MUERTO
- MEDALLÓN DE PAN DE PULQUE
- CHOCOLATE

\$1.000MXN



TALLER

SÁBADO 17

PANQUÉS DULCES Y SALADOS

10:00

- PANQUÉ DE MANDARINA
- PANQUÉ DE NUEZ Y DULCE DE LECHE
- QUICHE DE QUESO GRUYERE Y VEGETALES

\$1.000MXN



TALLER

MIÉRCOLES 21

TALLER PAN DE MUERTO

10:00

- PAN DE MUERTO
- MEDALLÓN DE PAN DE PULQUE
- CHOCOLATE

\$1.000MXN



TALLER

SÁBADO 24

DÍA DE MUERTOS

10:00

- MOLE DE CALABAZA DE CASTILLA
- TAMAL YOREMNE DE CHILE CON CARNE
- HELADO DE PALO SANTO
- ATOLE NEGRO

\$1.000MXN



TALLER

SÁBADO 24

COCINA EN METATE

10:00

- NIXTAMAL
- GORDITAS DE FRIJOL CON CHILE
- PACHOLAS
- SALSA EN MOLCAJETE

\$1.000MXN



SESIÓN DE

JUEVES 29

ESPIRITUS MEXICANOS

20:00

Esta noche cruzaremos México de cantina en cantina, siguiendo el rastro de sus espíritus y las historias que han nacido alrededor de ellos. **Probaremos cinco bebidas mexicanas**, acompañadas de relatos de aparecidos, rituales, personajes y leyendas que se han contado entre tragos. Un viaje por las creencias y la memoria popular de México, donde nunca sabremos si la historia terminó... o apenas comienza con el siguiente trago.

\$1.000MXN



CURSO DE

TÉCNICAS DE

COCINA

MEXICANA

INICIA JUEVES 29

18:00

\$10,000 MXN (6 MSI)
\$9,000 MXN único pago

- SESIÓN 1: COCINA DE HUMO Y SUS TÉCNICAS (29 OCT)
SESIÓN 2: TÉCNICAS PARA CONSERVAR LOS ALIMENTOS (5 NOV)
SESIÓN 3: MAÍZ Y USO DE LOS UTENSILIOS MEXICANOS (12 NOV)
SESIÓN 4: TÉCNICAS APLICADAS EN EL MAÍZ (19 NOV)
SESIÓN 5: TÉCNICAS EN FRITURA (26 NOV)
SESIÓN 6: TÉCNICAS APLICADAS EN LOS CHILES (3 DIC)
SESIÓN 7: TÉCNICAS EN REPOSTERÍA MEXICANA (10 DIC)
SESIÓN 8: MOLES (17 DIC)