

19

ANIVERSARIO

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

VIERNES **20**

Panadería mexicana

10:00

- CONCHAS
- CHINOS
- COCOL
- PIEDRA
- LADRILO

\$1.500MXN



TALLER

SÁBADO **21**

DULCES POPULARES

10:00

- MACARRONES DE LECHE
- MAZAPÁN CUBIERTO DE CHOCOLATE
- COCADITAS DORADAS
- ROLLO DE DÁTIL CON NUEZ
- HIGOS EN PILONCILLO

\$1.500MXN



TALLER
FOCACCIAS

SÁBADO **21**

10:00

- SCACCHIATA
- PESTO
- VINAGRETA
- SALSA MACHA
- SODA ITALIANA

\$1.700MXN



TALLER

MIÉRCOLES **25**

Chiles rellenos

18:00

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

\$1.500MXN



TALLER

SÁBADO **28**

Cocina con flores

10:00

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

\$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

- SOPE
- TACOS
- SÁNDWICH DE HELADO CON PUERQUITOS DE PILONCILLO

SESIÓN 2

- POLLO ESTILO COREANO
- ENSALADA KIMCHI
- CRÉEME BRULÉ

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

SÁBADO 11

NIEVES DE GARRAFA

10:00

- 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

\$1.500 MXN



TALLER

MIÉRCOLES 15

NIEVES DE GARRAFA

10:00

- 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

\$1.500 MXN



TALLER

VIERNES 17

SUSHI + SAKE

18:00

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

\$1.700 MXN



TALLER

SÁBADO 18

ANTOJITOS DEL MAR

10:00

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

\$1.700 MXN