

19

ANIVERSARIO

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

MAYO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

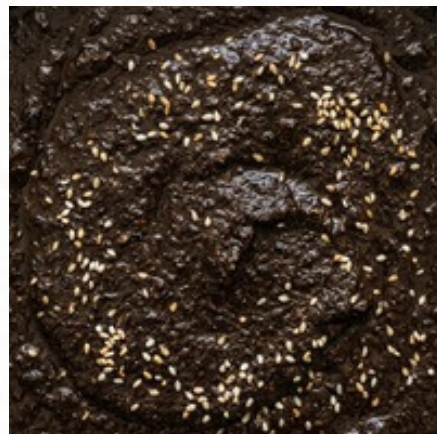


# MAYO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

## MOLES DE OAXACA I

- MOLE CHICHILO
- MOLE VERDE
- MOLE DE OLLA
- TORTILLAS
- ARROZ ROJO

MIÉRCOLES 20

10:00

\$900 MXN



DEMOCLASE

## PASTELERÍA

- PASTEL DE ZANAHORIA
- TARTA DE COCO

JUEVES 21

10:00

\$500 MXN

¿A poco no se te antoja aprender a cocinar esos platillos de fondita que saben a casa, a domingo en familia y a "sírvese otro poquito, joven"?

En nuestro Taller de **Jueves de Fondita** nos vamos directo al corazón de la cocina popular mexicana: recetas rendidoras, apapachadoras y llenas de sazón, de esas que han vivido por generaciones en cocinas, mercados y comedores de barrio. Seas cocinero profesional, tengas la cocina como hobby o simplemente quieras por fin aprender a preparar esos clásicos que tanto amamos en México, este taller es para ti.

Pásele güerito, pásele güerita, que aquí se viene a cocinar rico, sin pretensiones y con mucho sabor mexicano.



TALLER

## Jueves de Fondita

- ATOLE DE NUEZ
- GORDITAS DE HARINA
- ASADO DE BODAS
- MACHACADO
- QUESO ASADO EN SALSA

JUEVES 21

18:00

\$1.500 MXN



TALLER

## MOLES DE OAXACA II

- MOLE AMARILLO
- ESTOFADO ROJO
- EMPANADAS
- FRIJOLES DE LA OLLA
- ARROZ BLANCO

MIÉRCOLES 27

10:00

\$900 MXN



TALLER

## Jueves de Fondita

- CREMA DE ELOTE TATEMADA CON EPAZOTE.
- FIDEO SECO VERDE
- MILANESA RELLENA DE FLOR DE CALABAZA CON QUESO CHIHUAHUA.
- PURÉ DE PAPA CON AJO ROSTIZADO Y HOJA SANTA.
- DURAZNOS EN ALMÍBAR.

JUEVES 28

18:00

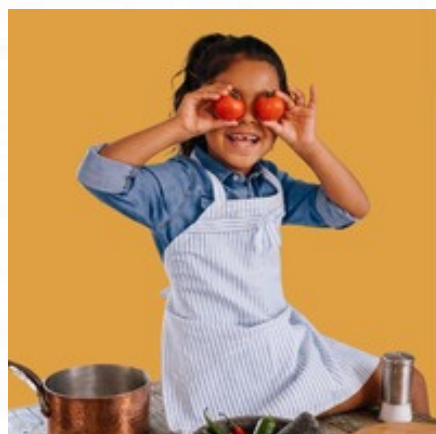
\$1.500 MXN

# MAYO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



PARA NIÑOS

VIERNES 29

VIERNES DE CONSEJO TÉCNICO

9:00

- PAMBAZOS
- MOLOTITOS
- PANQUÉ DE ELOTE
- MAZAPÁN
- AGUA DE SANDÍA CON MENTA

\$700MXN

Hay ideas que nacen en una libreta... y otras que nacen justo después de probar un guiso y decir: "uff... esto en un taco estaría brutal". Así nace **Taco Lab**, el laboratorio mensual de nuestros jefes de cocina: un espacio donde la tortilla se convierte en terreno de juego, obsesión y experimento. Porque como buenos mexicanos sabemos que casi cualquier cosa cabe en un taco... pero. ¿Todo realmente puede ser un taco? ¿Qué hace a un taco, un taco? Aquí llevamos esa pregunta hasta sus límites. **Taco Lab** es para venir a probar, cuestionar, divertirse y aventurarse junto al cocinero mientras pone sobre la mesa sus teorías, investigaciones y antojos. ¿Te atreves?

Para arrancar **Taco Lab** como se debe, nuestra primera sesión no será taller... será una cena maridaje. Una noche para sentarse, probar, cuestionar y dejarse sorprender taco por taco, mientras exploramos combinaciones, técnicas y maridajes pensados para empujar la idea del taco mucho más allá de lo esperado.



TACOLAB  
MARIDAJE DE TACOS

VIERNES 29

18:00

- **TACO PLACERO + SAKE:** QUESILLO CON SALSA VERDE AL PESTO CON PICO DE GALLO Y HUAUZONTLE CAPEADO.
- **TACO DE BISTEC + VINO TINTO:** BISTEC CON PAPAS A LA FRANCESA CON SALSA "CAFÉ DE PARÍS".
- **TACO CAMPECHANO + VINO BLANCO:** SUADERO DE PORK BELLY AL HORNO CON CHORIZO VERDE Y BROTES DE CILANTRO CRIOLLO.
- **TACO DE PASTOR + CERVEZA:** GRINGA DE COLIFLOR Y COL AL PASTOR CON PIÑA ROSTIZADA.
- **TACO DE CHILE RELLENO + LICOR DE PASA:** CHILE MULATO RELLENO QUESO CHIHUAHUA CON PILONCILLO, CAPEADO Y BAÑADO EN CALDILLO DE JITOMATE.

\$1.200MXN

# JUNIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



TALLER

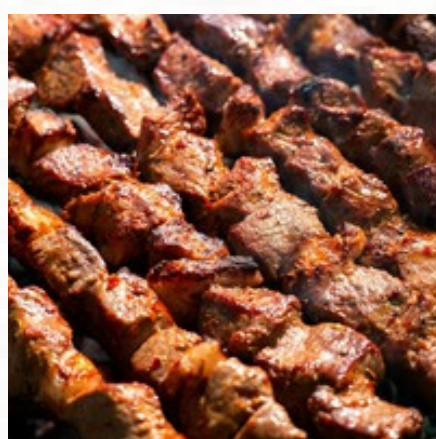
MIÉRCOLES 03

MOLES DE OAXACA III

10:00

- MOLE NEGRO
- MOLE COLORADO
- ENMOLADAS
- TAMAL

\$900MXN



TALLER

VIERNES 05

TALLER DE KEBAB

18:00

- KEBAB
- SALSA TZATZIKI
- PAN PITA
- VERDURAS ASADAS
- CEBOLLAS ENCURTIDAS

\$1.500MXN

# JUNIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

SÁBADO 06

**CARNITAS ESTILO MICHOACÁN**

10:00

- CARNITAS
- CHICHARRÓN
- SESADILLAS
- ENSALADA DE NOPALES
- SALSAS ACOMPAÑAMIENTO

\$1.500MXN



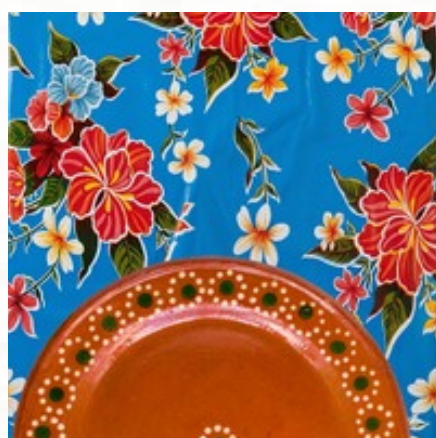
**TACOLAB  
POR JOSUE MARTINEZ**

VIERNES 12

18:00

- QUESABIRRIA DE PULPO
- TACOS DE ALBÓNDIGA
- TACO DE CHILE CUARESMEÑO RELLENO DE LECHÓN AL HORNO ESTILO YUCATÁN
- SALSA NEGRA DE HABANERO
- SALSA DE CHILE CASABEL Y CHILE MORITA
- CHILE MANZANOS EN ESCABECHE
- TORTILLAS

\$1.400MXN



TALLER

JUEVES 18

**Jueves  
de  
fondita**

- CHILE RELLENO DE ELOTE
- ARROZ HUÉRFANO
- AGUA DE CEBADA
- COYOTA DE GLORIA
- ENSALADA DE CALABAZA DE CASTILLA ASADA

18:00

\$1.500MXN