

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



ABRIL

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ABRIL

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

MIÉRCOLES 2

FLORES COMESTIBLES

18:00

- MOLE DE CAMARÓN Y FLOR DE IZOTE
- PECHUGA DE POLLO RELLENA DE GASPARITOS Y TLATONIL
- TAMAL DE BUGAMBILIA
- TEJATE

\$1.500



TALLER

MIÉRCOLES 2

TAMALES

18:00

- BASE DE TAMAL DE HARINA DE MAÍZ:
- TAMAL VERDE
- TAMAL DE RAJAS
- TAMAL DE MOLE POBLANO
- TAMAL DE COSTILLA CON GUAJILLO
- TAMAL DE MANTEQUILLA CON GUAYABA
- TAMAL DULCE COLORADO

\$1.500



TALLER

SÁBADO 5

PAELLAS

10:00

- VALENCIANA
- DE CERDO
- DE MARISCOS
- DE VEGETALES

\$1.700



TALLER

SÁBADO 5

NIEVES DE GARRAFA

10:00

- NIEVE DE FLORES
- NIEVE DE GUANÁBANA
- NIEVE DE ZAPOTE CON NARANJA
- NIEVE DE MANZANA CON SIDRA

\$1.500



TALLER

JUEVES 10

PASTOR & CHELAS

18:00

- CURADO Y MARINADA DE CARNE
- ARMADO DE TROMPO
- SALSAS
- GRINGAS
- 2 CERVEZAS

\$1.500



TALLER

MIÉRCOLES 9

POSTRES FRÍOS

18:00

- TIRAMISÚ
- CHESSECAKE DE BLUE BERRYS
- HELADO DE MANGO Y MARACUYÁ
- PAY DE LIMÓN

\$1.500

ABRIL

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

SÁBADO 12

FLORES COMESTIBLES

10:00

- MOLE DE CAMARÓN Y FLOR DE IZOTE
- PECHUGA DE POLLO RELLENA DE GASPARITOS Y TLATONIL
- TAMAL DE BUGAMBILIA
- TEJATE

\$1.500



TALLER

SÁBADO 12

POSTRES A LA PARRILLA

10:00

- PLÁTANOS ACHICALADOS A LAS BRASAS
- MERMELADA AHUMADA DE FRESAS CON ROMERO
- MANZANAS MECHADAS
- CHESSECAKE DE DURAZNOS ROSTIZADOS

\$1.500