



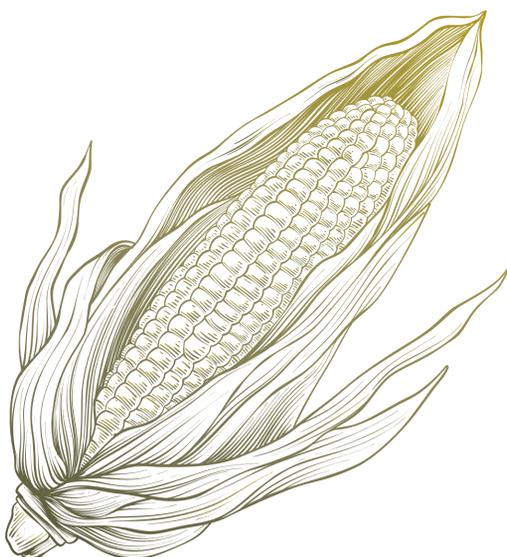
CREHA

RESTAURANT

Restaurante-Escuela de CESSA Estado de México

Creative Hall, CREHA, es un lugar donde la creatividad de nuestros alumnos cobra vida a través de diferentes olores, sabores y texturas, que se plasman en platillos de diferentes cocinas del mundo. Estos son llevados al comensal mediante un cuidadoso servicio a la mesa del cual también son responsables.

Semana a semana, los visitantes pueden disfrutar de un concepto gastronómico con un menú que sorprenderá a su paladar con sabores irrepetibles y disfrutarán de la atención y servicio característicos de CESSA.



esencia

FESTIVAL CULINARIO

Cada región tiene un alma. Cada platillo, su **esencia**.

MÉXICO

ITALIA

ESPAÑA



Esencia Mexicana

La fuerza del maíz, el misterio del mole, la frescura del chile y la dulzura del piloncillo se encuentran en platillos que expresan la identidad de Puebla, Oaxaca, Michoacán, Yucatán y más.

MENÚ

Botana

Puebla

Tamalito al epazote relleno de quesillo, acompañado de pico de gallo de granada.

Entradas

Michoacán

Sopa Tarasca con queso cotija.

Yucatán

Chile X'catik relleno de vegetales al chipotle.

Fuertes

Oaxaca

Pollo en mole negro con vegetales estofados y pan de yema.

Estado de México

Estofado de res acompañado de verdolagas salteadas y puré de coliflor y papa.

Postres

Tamaulipas

Flan Motemorelos de flor de azahar con naranja en almíbar.

Puebla

Puerquito de piloncillo y helado de canela.

Bebidas

Tejate Rojo

Tradición oaxaqueña ancestral con un giro contemporáneo, fresa macerada con limón verde, burbujas de toronja y destilado de agave sin alcohol.

Cuota de recuperación: \$450.00 MXN (IVA incluido)

Reserva tu mesa ahora para las siguientes temporadas

+52 (56) 1990 7233

RESERVA AQUÍ