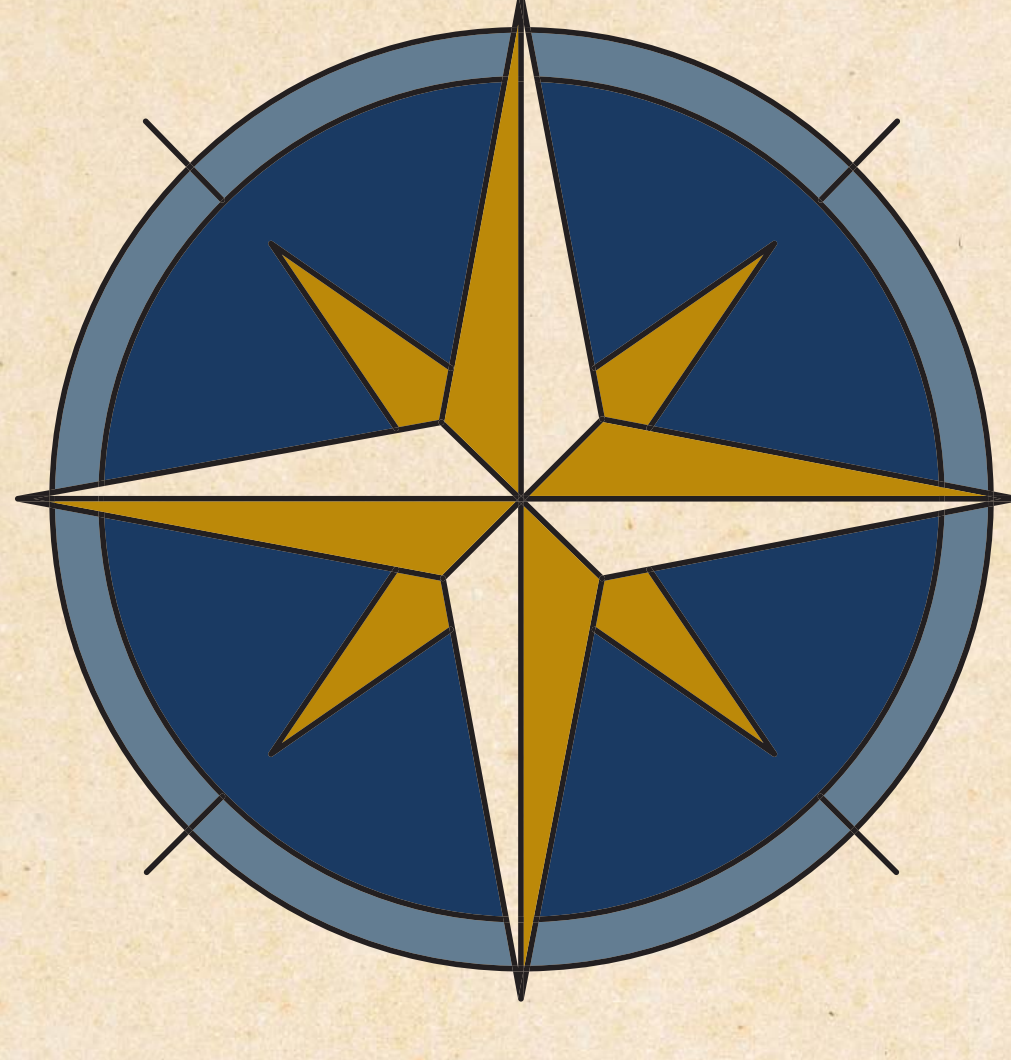


CREHA

RESTAURANT



Travesías

Sabores que cruzan el tiempo



Capítulo I

Cocina Conventual

SIGLOS XVI - XVIII

El “Silencio de los Sabores” da vida al primer menú de CREHA. Su travesía comienza con el **arribo español al puerto de Veracruz**, umbral de una ruta que surcó México sembrando conventos a su paso.

Fue en la intimidad de estos claustros donde floreció la **cocina conventual**; ahí, el **mestizaje** buscaba ‘endulzar’ la fe con una alquimia mística, logrando que opuestos —como el cacao profundo y el chile vivo— hallaran un equilibrio perfecto.



Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.

— Sor Juana Inés de la Cruz

“

Menú

Botana

Antojo del Torno

Chalupita poblana con salsa roja.

Entradas

La Huerta Sagrada

Ensalada de quelites con vinagreta de aceite de chorizo.

Puchero de las Ánimas

Mole de olla.

Fuertes

El Secreto del Locutorio

Carrillera de cerdo con pepián verde.

Alquimia Rosa

Suprema de pollo en mole rosa.

Postres

Dulce Clausura

Arroz con leche aromatizado con naranja.

Mestizaje de Cacao

Panqué de amaranto con mousse de chocolate de metate.

Bebidas

Flotante de Rompope

Horchata clásica de arroz, refresco sabor Cola, jarabe de vainilla, canela y pasas de uva roja.



Picante



Alcohol



Cuota de recuperación:

\$450.00

Ingredientes que México aportó a España

Cacao, maíz, frijoles, calabaza, tomate, chile, pimienta, camote, nopal, aguacate, piña, cacahuete, pavo, entre otros.



Ingredientes que España aportó a México

Trigo, aceite de oliva, uva, espinaca, zanahoria, perejil, rábano, betabel, lechuga, arroz, naranja, limón, nuez, almendra, pimienta, canela, anís, orégano, res, cabra, cerdo, entre otros.



Los alimentos servidos en nuestro laboratorio pueden contener trazas de los alérgenos comunes: leche, huevos, trigo, cacahuetes, frutos secos, soya, pescado, crustáceos y moluscos. Si usted o alguien de su grupo tiene una alergia alimentaria, por favor, informe a su mesero antes de ordenar para que pueda ayudarlo a elegir la mejor opción. De no hacerlo, CEOESA, SC no podrá hacerse responsable por reacciones o efectos derivados del consumo.

RESERVA YA



- ★ Este Restaurante-Escuela no es un restaurante comercial.
- ★ Parte de los ingresos generados en nuestra aula de aplicación se destinan a fortalecer el programa de becas y apoyos académicos de la Comunidad CESSA. De esta forma, impulsamos la formación práctica de nuestros estudiantes y ampliamos las oportunidades de desarrollo académico.
- ★ Al ser un Aula de Aplicación, las bebidas son cortesía de esta institución, por lo que se pueden solicitar únicamente dos bebidas alcohólicas. Las bebidas no son transferibles.
- ★ Horario de servicio de 2 p.m. a 5 p.m.

cessa.edu.mx