



SCOLA

RESTAURANT

FRANCESSA
FESTIVAL GASTRONÓMICO

Menú Dégustation

Gambas en rémoulade de céleri, roquette, émulsion de bisque à l'estragon

Gambas en rémoulade de apio, arúgula y emulsión de bisque con estragón



Cassolette de escargots, cassé de tomate sur son jus de chorophyle et baguette croustillante

Caracoles con casé de jitomate en su jugo con clorofila y baguette crujiente



Noix de St. Jacques sautées, risoto crémeux aux asperges

Callo de hacha salteada con risotto cremoso de espárragos



Emincé de bœuf, sauce vin rouge, échalotes confites, pommes de terre au four, purée de petit pois

Abanico de res en salsa de vino tinto, echalotes confitados, papa rostizada y puré de chícharo



Plateau de fromages et fruits secs

Plato de quesos y frutos secos



Biscuit de fruits secs et praliné de noisettes et chocolat au caramel mou, glace vanille

Bizcocho de frutos secos y praliné de avellana con chocolate al caramelo blando y helado de vainilla



Millefeuille aux fraies et framboises nouvelle version

Nueva versión del mil hojas de fresa y frambuesa



Café petit fours

Le Cabanon Viognier Blanc et Syrah Rouge de la Vallée du Rhône

Café petit fours, vino blanco viognier y vino tinto syrah de Vallée du Rhône



Cuota de recuperación:

\$1,160.00 MXN

IVA incluido



Restaurante-Escuela SCOLA

CESSA Universidad Campus San Ángel

+52 (55) 8003 4403

Morelos 7, Tizapán San Ángel, CDMX