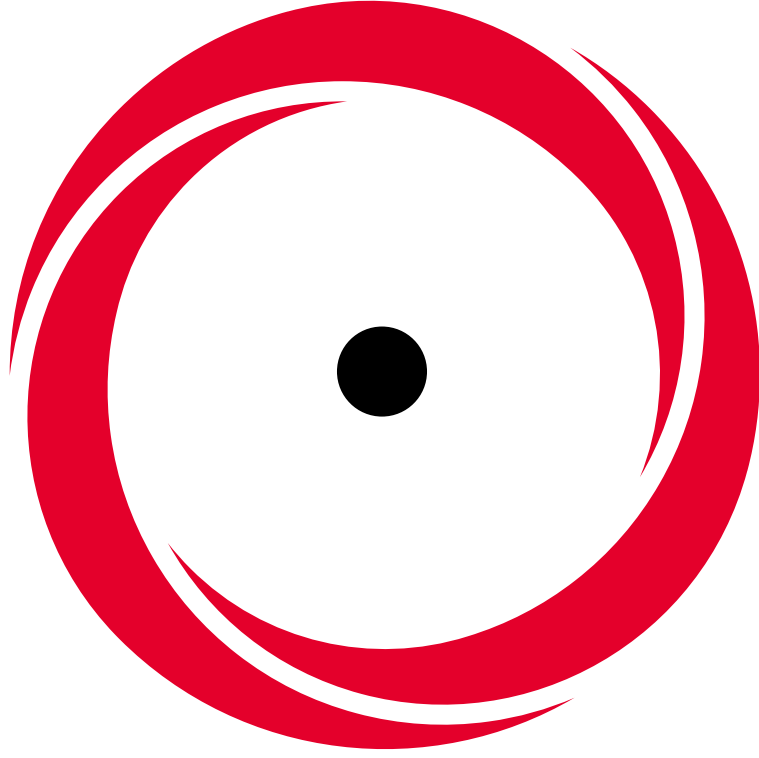




Restaurante-Escuela de CESSA San Ángel

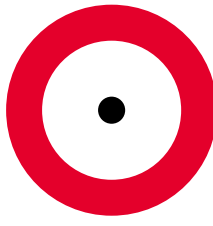
El Student's Cooking Laboratory (SCOLA) es el primer Restaurante-Escuela en México y América Latina, fundado en 1994 como una de las innovaciones académicas más importantes en los sectores de la hospitalidad y la gastronomía.

En SCOLA, nuestros estudiantes son los encargados de elaborar y servir los deliciosos platillos, como parte de su formación práctica en cocina y servicio. Disfruta de una experiencia gastronómica única mientras apoyas el desarrollo profesional de nuestros futuros chefs y expertos en hospitalidad y alimentación.



EVOLUCIÓN  
FESTIVAL CULINARIO

El Arte de Transformar La Cocina



|              |                     |                          |                   |
|--------------|---------------------|--------------------------|-------------------|
| Menú         | TRADICIÓN CULINARIA | RUPTURA CULINARIA        | ESENCIA CULINARIA |
| Etapas       | EL ORIGEN           | EL CAOS                  | EL EQUILIBRIO     |
| Movimiento   | RENACIMIENTO        | MODERNISMO + SURREALISMO | CONCEPTUAL        |
| Cocina       | FRANCIA + ITALIA    | ESPAÑA                   | JAPÓN             |
| Temporalidad | SEPTIEMBRE          | OCTUBRE                  | NOVIEMBRE         |



ESENCIA  
CULINARIA  
EL EQUILIBRIO

La esencia de lo que verdaderamente importa

La **cocina japonesa**, especialmente cuando se inspira en el kaiseki, el arte conceptual y la estética zen, es precisión, silencio y respeto absoluto por el producto. No se trata de cantidad, ni de complejidad, sino de **intención**. Cada elemento está donde debe estar. No necesita impresionar, solo comunicar. Es emocional, sutil, humana.

Movimiento Artístico CONCEPTUAL  
Cocina JAPÓN

MENÚ

Botana

Tostada de Arroz  
Inspirado en **"Flowers"** de Takashi Murakami  
Tostadita de arroz con atún spicy y caviar de ponzu.

Entradas

Chirashi  
Inspirado en **"Flower Ball"** de Takashi Murakami  
Chirashi de salmón con sandía al vacío, gohan, alga wakame y vinagreta de frambuesa.

Takoyaki  
Inspirado en **"Knife Behind Back"** de Yoshimoto Nara  
Sampler de takoyakis rellenos de hongos, gyozas negras rellenas de carne de cerdo y alioli con gochujan.

Fuertes

New York  
Inspirado en **"City Glow"** de Chiho Aoshima  
New York ahumado sobre una salsa de ajonjolí, acompañado de romanesco y edamames con togarashi.

Suprema  
Inspirado en **"Untitled 2019"** de Ayako Rokkaku  
Suprema de pollo marinada con miso y un cremoso de setas, hongos confitados y shishito toreado.

Postres

Honey Toast  
Inspirado en **"Apricot 2"** de Chiho Aoshima  
Honey Toast sobre pan estilo hokkaido, helado de cereza negra y frutos rojos.

Mochi  
Inspirado en **"Jellyfish Eyes"** de Takashi Murakami  
Mochi de matcha y lichi con un crumble de ajonjolí negro y supremas de naranja.

Bebidas

MU  
Inspirado en **"Hikouki"** de Shintaro Ohata  
Vodka, matcha, agua de arroz y coco.

Noche Wabi  
Inspirado en **"Decode"** de Hitotzuki  
Lichi, butterfly pea, limón y agua mineralizada.

Cuota de recuperación: \$893.00 MXN (IVA incluido)

Reserva tu mesa ahora para la siguiente temporada

+52 (56) 1990 7233

RESERVA AQUÍ



- 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.
- Los alimentos servidos en nuestro laboratorio pueden contener trazas de los alérgenos comunes: leche, huevos, trigo, cacahuets, 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.

cessa.edu.mx