

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
Etapa	EL ORIGEN	EL CAOS	EL EQUILIBRIO
Movimiento	RENACIMIENTO	MODERNISMO + SURREALISMO	CONCEPTUAL
Cocina	FRANCIA + ITALIA	ESPAÑA	JAPÓN
Temporalidad	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE



RUPTURA CULINARIA

EL CAOS

El caos que impulsa el cambio

La cocina **española** rompió con la lógica tradicional e introdujo la emoción, la sorpresa y la provocación en cada plato. Se distorsionaron formas, se desdibujaron expectativas, y se convirtió el menú en una experiencia sensorial. La cocina española es la **ruptura** con lo establecido, la explosión de creatividad

Movimiento Artístico MODERNISMO + SURREALISMO
Cocina ESPAÑOLA

MENÚ

Botana Puré de Higos
Inspirado en **"Rosa Meditativa"** de Salvador Dalí, 1958
Puré de higos caramelizados con queso manchego, aceite de romero, pétalos de pensamientos y almendra rallada.

Entradas Crema de Ajo
Inspirado en **"Bodegón con Botella y Vaso"** de Juan Gris, 1913
Crema de ajo blanco con aire de almendras, frutos secos con aceite de chile morita, uvas verdes y jamón crocante.

Jitomate Heirloom
Inspirado en **"El Jardín"** de Joan Miró, 1925
Jitomate heirloom al vacío con vinagre balsámico, tierra de pan de fermento largo y pepinos encurtidos.

Fuertes Tabique de Res
Inspirado en **"Mujer, Pájaro y Estrella"** de Joan Miró, 1942
Tabique de rabo de res, salsa de azafrán, puré de chícharo, calabaza de castilla y betabeles rostizados.

Arroz Meloso
Inspirado en **"Marina"** de Joaquín Sorolla, 1881
Arroz meloso con productos del mar, alioli de limón en conserva y pétalos de echalote encurtido.

Postres Helado de Turrón
Inspirado en **"Entre Dos Aguas"** de Paco de Lucía, 1973
Helado de turrón con crumble de naranja, duraznos al grill y jamón con miel de abeja

Tarta Vasca
Inspirado en **"La Persistencia en la Memoria"** de Salvador Dalí, 1931
Tarta vasca con decoraciones de chocolate y salsa de jerez.

Bebidas Milá
Inspirado en **"Casa Milà"** de Antoni Gaudí
Coctel hecho a base de pera, licor del 43 y agua mineral.

Femina Catalonia
Inspirado en **"Femina Catalonia"** de Alphonse Mucha
Mocktail hecho a base de frambuesa macerada, jamaica y agua mineral.

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

Reserva tu mesa ahora para la siguiente temporada

+52 (56) 1990 7233

RESERVA AQUÍ