

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.

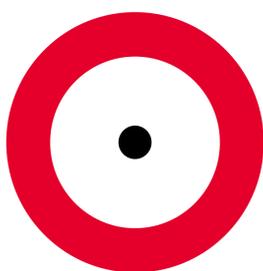


EVOLUCIÓN
FESTIVAL CULINARIO

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



TRADICIÓN
CULINARIA
EL ORIGEN

El punto de partida de toda evolución

La cocina **francesa** codificó la técnica, el servicio, las jerarquías en cocina y los grandes clásicos. **Italia** aportó el respeto por el producto, las bases regionales y el arte del sabor cotidiano. Ambas cocinas representan la tradición formal: reglas, perfección, armonía. Es la cocina que se aprende antes de romperla.

Movimiento Artístico RENACIMIENTO
Cocina FUSIÓN FRANCIA E ITALIA

MENÚ

Botana Raviol de Hongos
Inspirado en el **"Hombre de Vitruvio"** de Leonardo da Vinci
Raviol relleno de una duxelle de hongos de lluvia y fondo oscuro con un aire de parmesano y nuez de macadamia.

Entradas Camarones Marmoleados
Inspirado en **"La Piedad"** de Michelangelo Buonarroti
Camarones pochados con cítricos sobre una salsa de cebolla marmoleada, gremolata de pistaches y salicornia.

Berenjena a la Parmesana
Inspirado en **"La Sagrada Familia"** de Raphael Sanzio
Berenjenas baby rostizadas sobre una tierra de panko y parmesano, salsa pomodoro, puré de ricotta y vegetales tatemados.

Fuertes Bœuf Bourguignon
Inspirado en **"La Cello Suite No. 1"** de Bach
Short rib de cocción lenta, polenta arrabiata, polvo de cebolla y zanahorias con coles de Bruselas rostizadas.

Pescado Papillote
Inspirado en **"Verano"** de Vivaldi
Esmedregal con hojas de poro y kale sobre una salsa de bisque, acompañado de bulbo de hinojo rostizado y aguacate tatemado.

Postres Nacimiento de Venus
Inspirado en **"El Nacimiento de Venus"** de Sandro Botticelli
Helado de maracuyá sobre un crumble, aire de coco y cremoso de lichi.

Ópera
Inspirado en **"Ópera L'Orfeo - Toccata"** de Claudio Monteverdi
Joconde de almendra, ganaches de mascarpone y de chocolate amargo con café, glaseado de chocolate y salsa de cereza.

Bebidas El Alquimista
Inspirado en **"Primavera"** de Sandro Botticelli
Coctel elaborado a base de ginebra botánica, té de manzanilla y limón.

La Reina de Italia
Inspirado en **"Madonna Entre las Fresas"** de Maestro del Alto Rin
Mocktail elaborado a base de lavanda, fresa, limón y agua mineral.

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

Reserva tu mesa ahora para las siguientes temporadas

+52 (56) 1990 7233

RESERVA AQUÍ