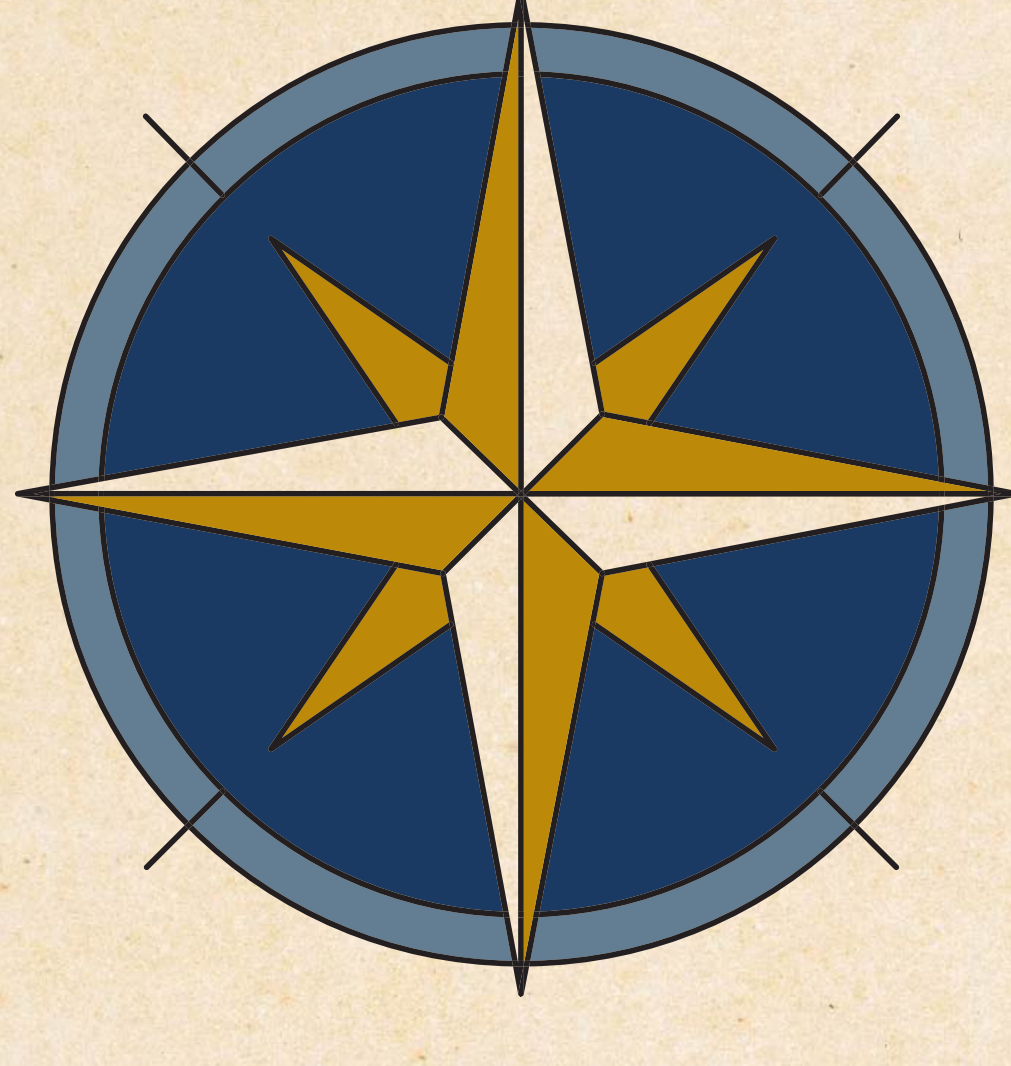
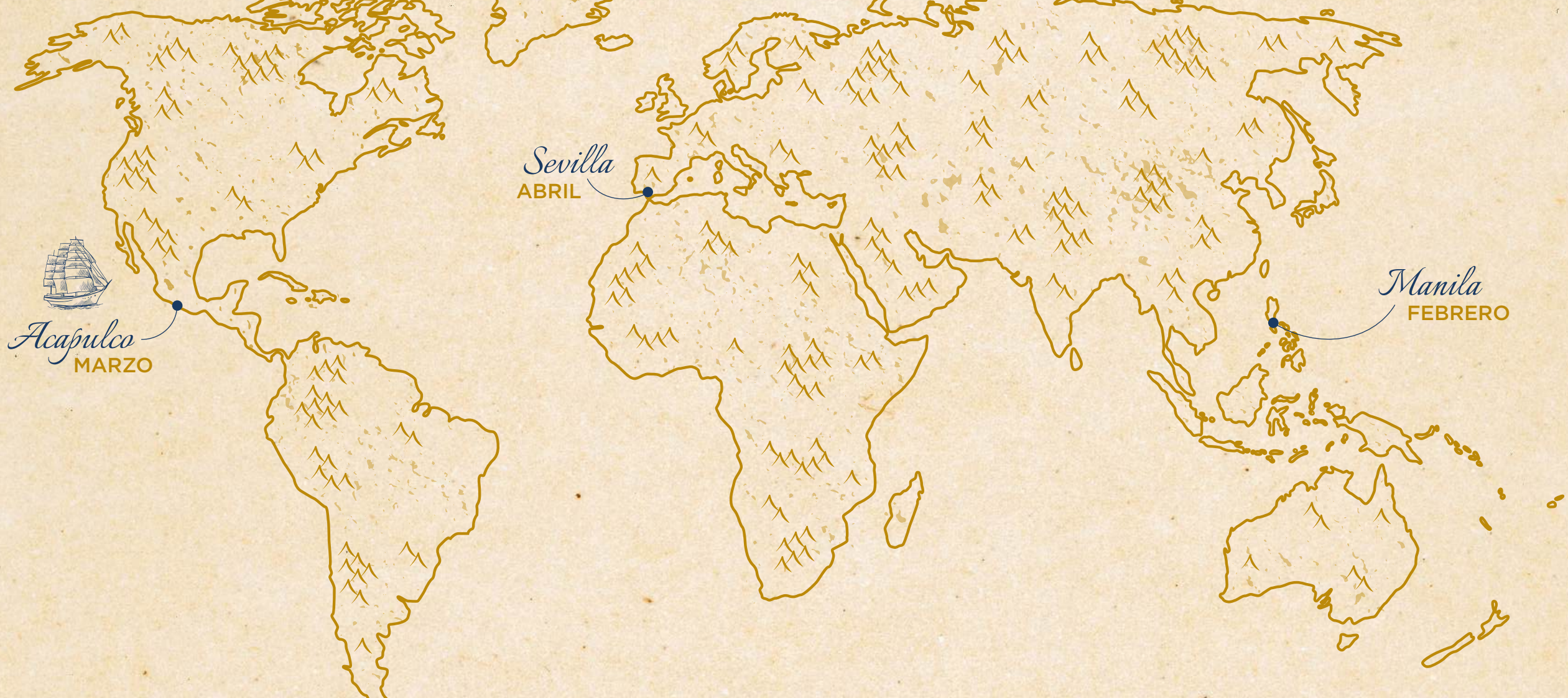




## Travesías

Sabores que cruzan océanos



### Ruta II

## Encuentro del Nuevo Mundo

La conexión de Asia con el Nuevo Mundo se consolidó en el **puerto de Acapulco**, a donde llegaba el barco llamado Galeón de Manila, creando un puente cultural por más de 250 años.

Por ello, el segundo menú de SCOLA se llama “Encuentro del Nuevo Mundo”, el corazón del viaje. En Acapulco no había inicio ni final, sino un **punto de transformación**. Los ingredientes se fusionaban: cacao, maíz y vainilla inspiraban nuevas recetas, mientras arroz, especias y técnicas orientales se adaptaban al Nuevo Mundo.



*En estas tierras se hallan alimentos y sabores tan diversos  
que bien pueden igualar a los del mundo entero.*

— Fray Bernardino de Sahagún

“

## Menú

### Botana

#### El Desembarco

Tetela de cochinita con cremoso de aguacate y xnipec.

### Entradas

#### Marea de Oriente 🍷

Aguachile de carpaccio de res con salsa de habanero tatemada con jengibre.

#### Sopa del Virrey

Sopa de frijol negro nutritiva con rabo de toro, servida con esquites tatemados.

#### Encomienda Prehispánica

Tamal de barbacoa de res con espuma de quesillo y salsa de chapulines.

### Fuertes

#### Costas de Guerrero

Pescado a la talla acompañado de aguacate tatemado y emulsión de chipilín con pistache.

#### El Banquete de la Nao

Short rib braseado y servido con una reducción de mole de olla con calabacitas con flor.

#### Manjar Barroco

Lomo de cerdo acompañado de mole manchamanteles y puré de plátano macho.

### Postres

#### Oro Negro

Tarta de chocolate de metate con una crema de vainilla con canela y láminas de caramelo.

#### Especiero de Manila

Mousse de zapote negro, crumble de canela con cardamomo, helado de naranja, teja de miel y aire de limón amarillo.

#### Secreto de Claustro

Gaznate con piloncillo, relleno de mousse de queso de bola, crumble de pinole, helado de jamoncillo, y gel de guayaba.

### Bebidas

#### La China Poblana 🍷

Licor de chile poblano, tequila, piña tatemada, soda, jarabe natural y limón.

#### El Monzón de Cacao

Xocolatl, agua de avena con cacao y jarabe de piloncillo con canela.



Picante



Alcohol



Cuota de recuperación:

\$893.00

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