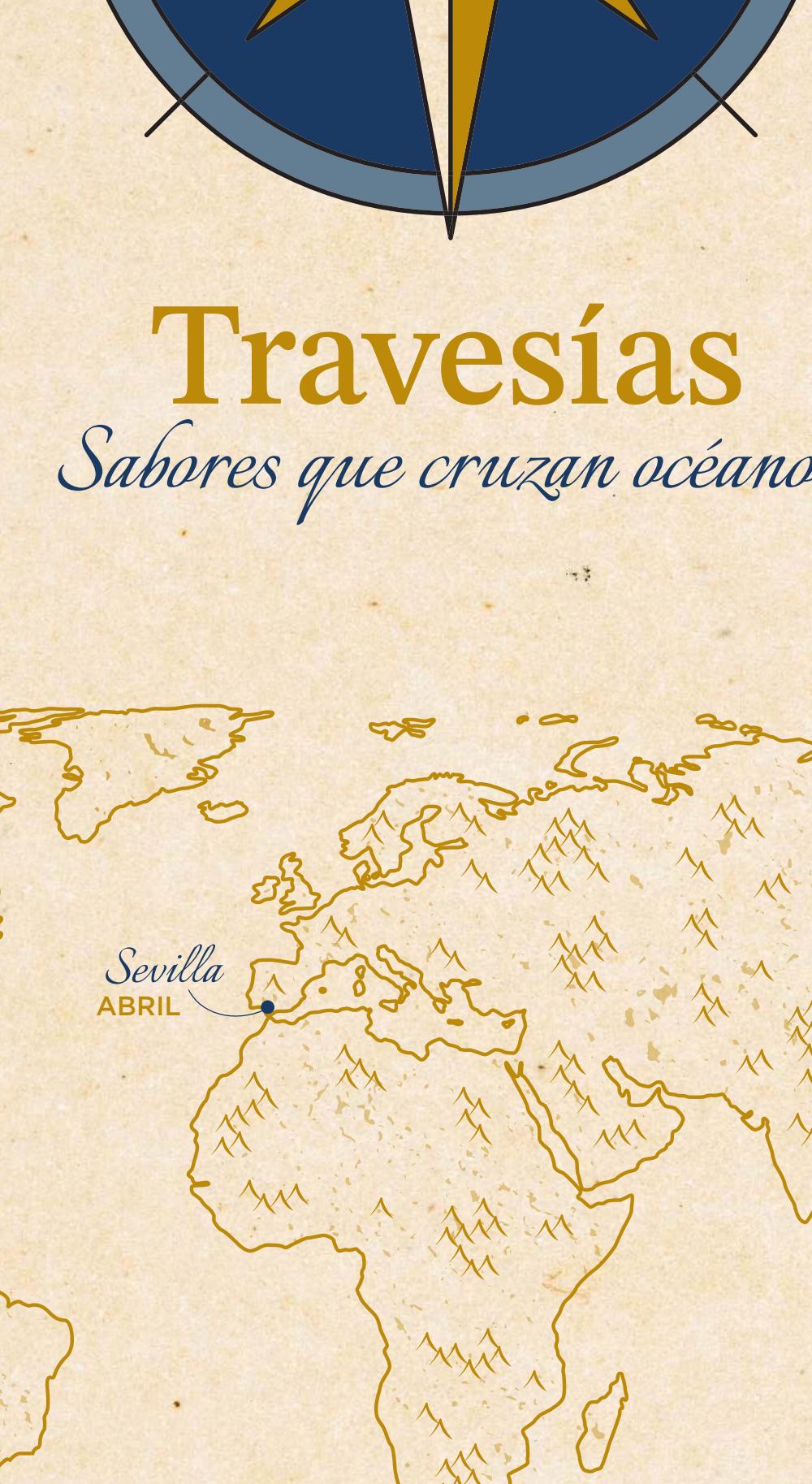


SCOLA

RESTAURANT



Travesías

Sabores que cruzan océanos



Ruta I

Origen del Viento

El "Origen del Viento" es el alma de la primera temporada de SCOLA. Retrata **la partida desde Manila hacia América**, donde los navíos cruzaron el Pacífico sirviendo como puente histórico entre Asia y México.

La llegada asiática al nuevo continente inició el **mestizaje culinario** al introducir especias, coco y arroz, marcando el origen de una fusión de sabores que transformó nuestra identidad.



Las especias nacen donde el mundo es más fragante, y por ellas los hombres se atreven a cruzar mares desconocidos.

— Antonio Pigafetta

“

Menú

Botana

Xia Long Bao

Dim sum de trigo relleno de pollo a la naranja.

Entradas

Suān Tián Xiā Tāng

Sopa de camarón agrícola, servida con hongos cremini y bok choy rostizado.

Har Gow

Dim sum de arroz relleno de vegetales con salsa macha y coliflores rostizadas con miso.

Zhū Ròu Bāo

Pan al vapor relleno de filete de cerdo, con salsa de cinco especias y encurtidos.

Fuertes

Chow Mein

Tallarines con vegetales salteados y short rib braseado con miel, soya y jengibre.

Qīng Zhēng Hāi Yú

Pescado al vapor sobre vegetales salteados y salsa de coco con aceite de hinojo.

Pollo Kung Pao

Pollo agrícola y picante con cacahuate, chile de árbol, apio, láminas de espárrago, pimientos y brotes de bambú.

Postres

Lízhī Fān

Sticky rice de lichi, gajos de durazno, frutos rojos y coco tostado, servido con un praliné de nuez de la India.

Júzi Bīngqílín

Helado de mandarina con crumble de jengibre, gel de ciruela y láminas de merengue con pimienta rosa.

Hēi Zhīmá Dōng

Panna cotta de ajojolí negro con tierra de chocolate amargo, gel de miel, teja de ajojolí blanco y ramas de chocolate amargo.

Bebidas

Peach Blossom

Infusión de té rojo con butterfly pea, jugo de durazno y limón amarillo.

Juzi

Whisky, licor de naranja, jugo de mandarina y jarabe de jengibre.

RESERVA YA

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 una 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.

cessa.edu.mx

50
CESSA universidad

Aniversario | Desde 1976

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 una 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.

cessa.edu.mx