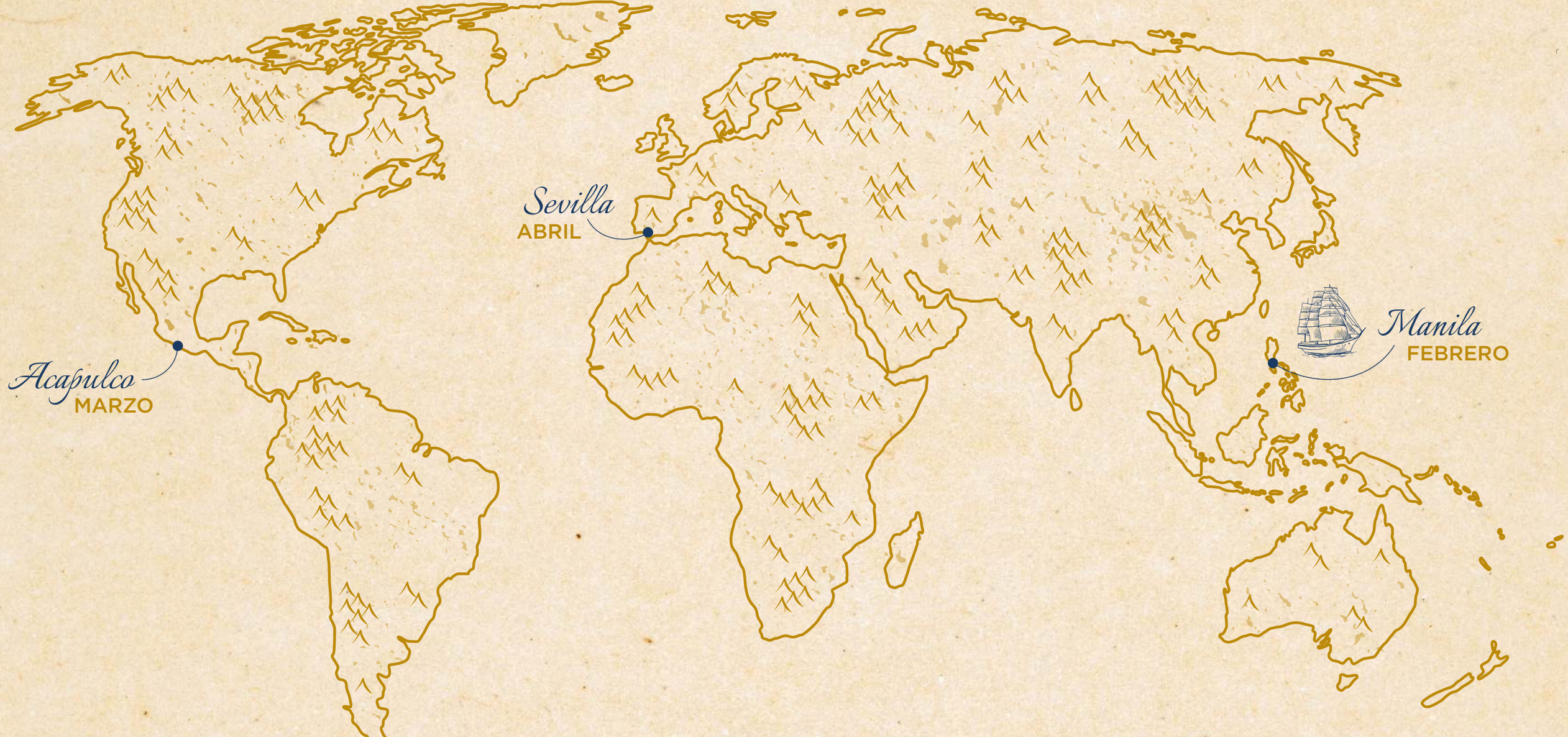


Travesías

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 agri dulce, 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 Hai Yú

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

Pollo Kung Pao

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

Postres

Lìzhī Fàn

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 Zhīma Dòng

Panna cotta de ajonjolí negro con tierra de chocolate amargo, gel de miel, teja de ajonjolí 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.



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