



SCOLA
RESTAURANTE
ESCUELA

EL

LA JOYA QUE MÉXICO
HEREDÓ A ITALIA:

JITO
MATE



Festival Italia



El Jitomate

Herencia Mexicana,
huellas gastronómicas para el mundo

Considerado como el fruto prehispánico que México regaló al mundo, El Jitomate fue domesticado por los pueblos originarios hace 2,600 años. Sin embargo, su camino no terminó ahí, a raíz de La Conquista, continuó su andar hasta convertirse en uno de los ingredientes principales de la cocina europea. Demostrando su versatilidad, adaptabilidad e importancia.

La joya prehispánica, que hoy en día conocemos como jitomate, se ha impregnado de formas inimaginadas en las cocinas más reconocidas. Durante años, las pastas, arroces y pizzas se han bañado en la salsa de este fruto para llevar a **la gastronomía italiana** a lo que es hoy en día. Por ello, en esta temporada te invitamos a disfrutar el último de tres festivales inspirados en “El Jitomate” y revivir las huellas gastronómicas de este fruto en **Italia**.

Te encuentras en nuestro
Restaurante-Escuela

Nuestra aula de aplicación es un espacio donde nuestros alumnos ponen en práctica sus conocimientos. Ellos están en clase y en proceso de formación, por lo que respetuosamente te solicitamos tener paciencia.

Gracias por tu comprensión.

Bebidas

COCTEL DE BIENVENIDA:

Bellini de durazno

MARIDAJE CON PLATOS FUERTES



ITALIAN SPRITZ



BROM BALL



FRAGOLA TÓNICA



Menú

Botana

Arancini

De risotto pomodoro.

Entradas

Canelón de calabaza

Láminas de zucchini rellenas de camarón con queso ricotta sobre pesto de jitomate deshidratado.

Tortellini de hongos

Con una salsa de queso gorgonzola y láminas de hongos deshidratados.

Ensalada caprese

Jitomate bola y perlas de mozzarella con vinagreta de aceto balsámico y radicchio rostizado.

Fuertes

Fettuccini della casa

Pasta artesanal con mantequilla de cítricos servida con rabo de res, crocante de setas, ralladura de limón y láminas de pecorino. 🍷

Petto di pollo

Pechuga a la mantequilla y romero acompañada con betabeles rostizados y puré de berenjena tatemada. 🍷🍷

Pesce del giorno

Esmedregal sobre cama de polenta con mantequilla y parmesano, salsa de vino blanco con salvia y vegetales rostizados. 🍷🍷🍷

Postres

Cannoli

Relleno de una compota de melocotón con hinojo, supremas de naranja, pistaches garapiñados y merengues.

Sorbetto al pomodoro

De jitomate con fresa, crumble de pimienta rosa, salsa de yogurt con albahaca.

Tiramisú del chef

Mousse de queso mascarpone con amaretto, gel de café, bizcocho de almendra y tierra de soletas.

Cuota de recuperación:

\$790.00

MXN / IVA incluido

- Este Restaurante-Escuela no es un restaurante comercial.
- Al ser un 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.



Campus Sur | San Ángel
t. +52. 55.8503 8800
cessa.edu.mx

SCOLA by CESSA
wa. +52. 55.8003 4403
gerenciascola@cessa.edu.mx

 SCOLA, Restaurante Escuela