



Festival Gastronómico de la Cocina Mediterránea

**Líbano | Turquía | Israel**





Descubre la herencia cultural del Oriente Mediterráneo en SCOLA. Explora las cocinas de Líbano, Israel y Turquía en esta región en donde se comparten siglos de historia, intercambios culturales y tradiciones que han moldeado su cocina.

Desde las aromáticas especias del mercado de Estambul hasta los frescos ingredientes del Mediterráneo en la costa libanesa, cada plato cuenta una historia de fusión de culturas y de celebración de la vida. Únete a nosotros en este viaje gastronómico donde cada bocado es un tributo a la historia y al espíritu de estas tierras ancestrales.



### 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 solicitamos tener paciencia.

Gracias por su comprensión.

## Bebidas

Coctel

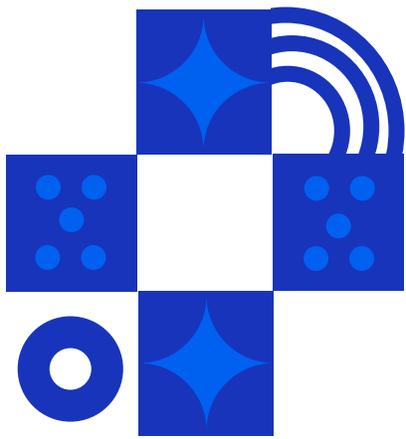
Jallab

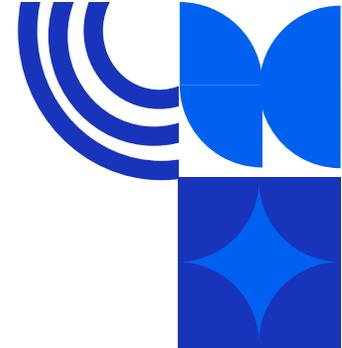
Combinación de jugo de naranja y manzana,  
con un toque dulce de licor de almendra.

Mocktail

Fresa fizz

Refrescante bebida de fresa, perfumada con limón  
amarillo y un toque floral de azahar.





# Menú

## Botana

Warak Inab

Hoja de parra rellena de carne de res, servida sobre cama de hummus.

## Entradas (sampler)

Mutabal

Tabique de berenjena confitada con moussaka de jitomate rostizado y salsa de albahaca. (Líbano)

Ikli Kofte

Croqueta de cous cous rellena de carne de res. (Turquía)

Ensalada de aceitunas de dos colores dentro de una esfera de col. (Israel)

## Fuertes

Zhoug

Tabique de esmedregal servido con una salsa zhoug, acompañado de una ensalada fattush. (Israel)

Tarator

Lomo de cerdo con salsa de ajonjolí y ensalada tibia de vegetales. (Líbano)

Ali Nazik

Filete de res al vacío con salsa marmoleada de mantequilla roja y yogurt y guarnición de un gavur dagi contemporáneo. (Turquía)

## Postres

Baklava

De pistaches y nueces con helado de azahar.

Mousse de cítricos

Con salsa de tahini con miel, polvo de aceite de oliva y esponja de hinojo.

Cheesecake

De jocoque, sorbete de granada con jamaica y un crumble de cardamomo.

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 SAN ÁNGEL**

[sanangel@cessa.edu.mx](mailto:sanangel@cessa.edu.mx)

+52 (55) 8503 8800

**SCOLA by CESSA**

[gerenciascola@cessa.edu.mx](mailto:gerenciascola@cessa.edu.mx)

Whatsapp +52 55 8003 4403