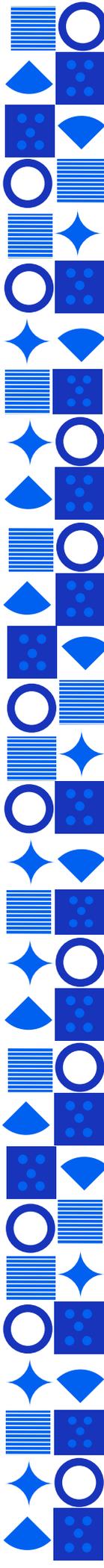



SCOLA
RESTAURANTE
ESCUELA


Costa_
Azul_

Festival Gastronómico de la Cocina Mediterránea





Descubre el encanto culinario de la Costa Azul en SCOLA. Sumérgete en las tradiciones gastronómicas de esta icónica región, conocida por sus vibrantes mercados, ingredientes frescos del mar y el inigualable estilo de vida Mediterráneo. Desde las refinadas recetas de Niza hasta los sabores costeros de Marsella, cada platillo es una celebración de la elegancia y la simplicidad que define a la Riviera Francesa. Únete a nosotros en este viaje por la Costa Azul, donde cada bocado te transportará a las soleadas costas del sur de Francia y te hará sentir la brisa marina en cada plato.



**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.

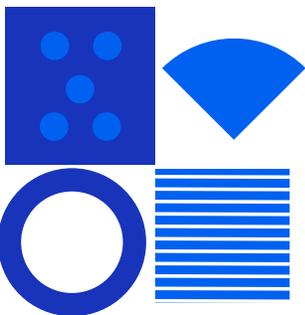
Bebidas

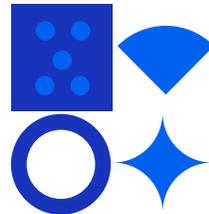
French mock75

Refrescante soda de jengibre con limón amarillo.

Blue de provance

Cóctel azul con naranja, limón y un toque de curaçao.





Menú

Botana

Quiche

De corazones de alcachofa con queso emmental.

Entradas

Soupe à l'oignon

Sopa de cebolla servida con una espuma de queso gruyere.

Fruit de mer

Camarones al vacío acompañados de mejillones al vino blanco.

Barbajuan

Raviol frito relleno de espinacas, tocino y nuez, sobre salsa de queso roquefort.

Fuertes

Doube a la provençale

Short rib braseado al vacío por 24 horas, con salsa de vino tinto, puré de camote y vegetales rostizados.

Bouillabaisse

Esmedregal servido con salsa de sopa bullabesa acompañado de chips de bulbo de hinojo y calabazas al grill.

Poulet et champignon

Suprema de ave con salsa de hongos al estragón, servido con zanahorias Vichy.

Postres

Tarte tropézienne contemporánea

Brioche de mandarina servido con helado de queso comté, fresas, higos y uvas jubilé.

Pain d'épices

Mousse de especias sobre un crumble de jengibre, teja de romero y merengues de frambuesa.

Poires au vin

Pera al vino tinto rellena de cremoso de limón sobre galleta de almendra.

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
+52 (55) 8503 8800

SCOLA by CESSA

gerenciascola@cessa.edu.mx
Whatsapp +52 55 8003 4403