



Y LUZCA PARA EL LA LUZ PERPETUA

Experiencia gastronómica emocional

TALLER DE BIENVENIDA:

Agua serenada de guayaba, canela y piloncillo

Chorreada de masa azul, salsa tatemada de tomate manzano, setas, queso de oveja

Dualidad: Jarabe de menta, mandarina, bacanora, azúcar de flores

VIAJE SENSORIAL:

CAP 1:

*Mole de olla de pasilla, frijoles colados, chochoyotes de colores, elotes con crema y curtido
placer de calabacita, chayote y cebolla.*

Agua Hetbe

CAP 2:

*Mole de guayaba y almíbar, costilla laqueada, encurtidos de pera, manzana, piña y
camote, tortillas recién hechas en comal de barro.*

Cerveza lager "Märzen", Cervecería 3 casas, CDMX

CAP 3:

*Mole de cenizas, bola de calabaza de castilla, plátano macho y frutos secos, huauzontle,
chicharrón de queso y cubos de calabaza.*

Sidra Posdata verde orgánica, Zacatlán, Puebla

CAP 4:

*Los 5 tezcacatlipocas: Alegría (aguacate, salsa verde, chips de tubérculos), Miedo (agua-
chile de esmedregal con morita y chipotle, pepino), Ternura (crema de betabel, pan de
agua y piñones), Ira (adobo ácido de tamarindo y achiote, esmedregal sellado), Tristeza
(Queso de cabra panela, chipotle, aceite de humo, almendras y Esmedregal curado)*

CAP 5:

*Dulce de arroz caliente, naranja y anís. Ate de Guayaba, Tejocotes en conserva, Ensai-
mada crujiente y mazapán de nuez.*

Infusión de Anís y manzanilla.

COLOFÓN:

*Pan de muerto tradicional estilo Tlaxcala con azúcar de jamaica y masa madre de
pulque.*

Chocolate morisco, hecho a metate en casa. Digestivos.