

SOBRE EL MENÚ

El siglo XVII en la Nueva España es una época fundamental en la formación de la cocina mexicana. Personas de todos los orígenes del mundo se mezclan en conventos, monasterios y casonas formando un entramado global de técnicas culinarias e ingredientes.

Me he inspirado en los apuntes de Gerónimo de San Pelayo para transportarles a los sabores producidos en los monasterios y conventos de la época, como el convento de las Gerónimas de Santa Paula (hogar de Sor Juana).

Este menú traduce en sabores la esencia del poema “La primavera indiana” de Carlos de Sigüenza y Gongora, de la construcción de una identidad criolla americana a partir de la mezcla de todas las culturas de la América Septentrional.

He utilizado las técnicas más populares de esa época como curar pescados en barril, los delicados moles de piñón, el añejado de carnes en el garabato, los dulces espesados con nueces como el bienmesabes y los antojos fritos al sartén como los melindres. Todo el menú es hecho en metate.

Chef Héctor Gil



CANDELILLA

cocina histórica de autor por el chef Héctor Gil

presenta su menú No.1

LA PRIMAVERA INDIANA SXVII

PRÓLOGO

Nicuatolli de maíz de productores locales, clemole de guajillo, verduras lampreadas.

ENTREMESSES

Turco de cordero “a la Catalana”, chilchotes en crema, pebere de aceitunas.

Pescado de Vigilia- Robalo salvaje de pesca sustentable curado al estilo SXVII, salsa a lo pobre, tinga antigua, soliloquio de requesón.

PRINCIPALES

Mole empiñonado, pescado salvaje de pesca sustentable de temporada con costra de jamoncillo, emparedado de camote.

Vaca vieja - New York Prime orgánico añejado, salsa Condesa de Miravalle, red de masa carmín.

EPÍLOGO

Bienmesabes de pixtle - Helado de mamey, hojuela con limón.

Melindre de plátano - Conserva de vino tinto, helado de leche orgánica merengada, coco.

COLOFÓN

Dulces de las Gerónimas.

Con 72 horas de antelación se puede hacer menú: Vegetariano, sin glúten o sin alérgenos como nueces o sulfitos.

Los precios ya incluyen 16% de IVA, el servicio no está incluido y es voluntario.

El consumo de alimentos crudos o sin avisar alergias clínicas alimenticias es responsabilidad del comensal.

Utilizamos insumos orgánicos de temporada, nuestros proveedores y productores 100% mexicanos, responsables con el medio ambiente y en lo posible locales.



CANDELILLA

anti-restaurante



CANDELILLA

cocina histórica

PRECIOS DE LOS MENÚS

MENÚ “VISITADOR”

1500 MXN por persona
1 Entremés, 1 Principal y los 2 Epílogos.

(Puede elegir solamente su plato principal)

MENÚ “OIDOR”

1700 MXN por persona
1 Prólogo, 1 Entremés, 1 Principal y los 2 Epílogos.

(Puede elegir solamente su plato principal)

MENÚ DE LOS VIRREYES

2100 MXN por persona

El menú completo. Incluye 1 digestivo y la guía histórica del chef.



MARIDAJES HISTÓRICOS

MARIDAJE CON ALCOHOL

+ 1000 MXN

3 VINOS, 1 COCTEL, 1 CHOCOLATE, 1 DIGESTIVO

MARIDAJE SIN ALCOHOL

+ 500 MXN

3 BEBIDAS (600G), 1 CHOCOLATE

BEBIDAS HISTÓRICAS CON ALCOHOL

200 MXN cada una

BEBIDAS HISTÓRICAS SIN ALCOHOL

100 MXN cada una



CANDELILLA
anti-restaurante



CANDELILLA

cocina histórica

Nuestra selección de Vinos, Espirituosos y bebidas sin alcohol

MENÚ DE BEBIDAS

VINOS POR BOTELLA

Vino tinto . Espíritus enológicos “barricas selectas” - Cabernet Sauvignon, Nebbiolo y Tempranillo. San Vicente BC.
1200 mxn

Vino tinto . Encino de piedra - Nebbiolo joven. Tecate BC.
1100 mxn

Vino blanco . Espíritus enológicos - Chardonnay con barrica.
San Vicente BC.
1000 mxn

Vino blanco . 1881 Piscis - Chardonnay.
San Luis Potosí. SLP
1100 mxn

Vino rosado . 1881 Piscis - Grenache.
San Luis Potosí. SLP
1100 mxn

COPAS DE VINO

Vino tinto . Château Camou Umbral - Cabernet Sauvignon, Merlot.
Valle de Guadalupe, BC
150g - 220 mxn

Vino blanco . Espíritus enológicos - Chardonnay con barrica.
San Vicente BC.
150g - 220 mxn

Vino rosado . 1881 Piscis - Grenache.
San Luis Potosí. SLP
150g - 240 mxn

AGUA

H'ethe - Tizayuca, Hidalgo. natural o con gas
1lt - 120 mxn

DIGESTIVOS

Pregunte por la selección de cremas, mistelas y licores hechos en casa
40g - 80 mxn

MEZCALES Y DESTILADOS

Solo pequeños productores y agaves silvestres, pregunte por la selección
40g - 150 mxn (se sirven solos)

SIN ALCOHOL

El chocolate de la casa (cacao orgánico de Tabasco metateado) con
agua o leche
200g - 130mxn

Café porfiriano (hecho con café orgánico La Onza de las casas Veracruz)
200g - 90mxn



CANDELILLA

anti-restaurante