

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 lamprear verduras, hacer pasteles de masa llamados turcos, curar pescados, 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.

Con gran amor y alegría les recibimos en nuestra mesa para emprender juntas y juntos un viaje en el tiempo.

Chef Héctor Gil

PRECIOS

MENÚ "ADELANTADO"

1000 MXN por persona

1 Entremés, 1 Principal y 1 Epílogo. Incluye 1 coctél histórico de bienvenida.

(Los platillos son a elección del chef)

SOLO ENTRE SEMANA

MENÚ "VISITADOR"

1300 MXN por persona

1 Entremés, 1 Principal y los 2 Epílogos. Incluye 1 coctél histórico de bienvenida.

(Puede elegir su plato principal)

MENÚ "OIDOR"

1500 MXN por persona

1 Prólogo, 1 Entremés, 1 Principal y los 2 Epílogos. Incluye 1 coctél histórico de bienvenida.

(Puede elegir su plato principal)

MENÚ DE LOS VIRREYES

2100 MXN por persona

La experiencia completa. Incluye 1 coctél histórico de bienvenida y 1 digestivo.

MARIDAJE CON ALCOHOL
+ 1200 MXN

MARIDAJE SIN ALCOHOL
+ 600 MXN

A partir del menú Oidor



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 gluten 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, nuestros proveedores y productores 100% mexicanos, responsables con el medio ambiente y en lo posible locales.



CANDELILLA
anti-restaurante