

# MENÚ

DE LA EXPERIENCIA

## Taller

--> La casa comunitaria:

Guiso de puntas de filete al albañil con pasilla, chochoyotes y verduras.  
*Metateado al momento. Filete orgánico Angus Rancho 17 Hermosillo, Sonora.*

**Granité de sandía de los 80 (tequila blanco 7 leguas, limón)**

## Experiencia

--> Cap 1: La comida cotidiana

Fideos "Don Mauro" de jitomate y frijol negro, nopales recalentados queso menonita, chalupa placera de salsa ranchera de morita.  
*Recalentado, Chalupas. Nixtamal de maíz orgánico hecho en casa.*

**Ponche (tamarindo, chile ancho, naranja, piloncillo, whiskey mexicano Astro)**

--> Cap 2: La cooperativa escolar

Plato de divisiones con: Envuelto de salsa guisada de San Cosme, queso cuaresmeño. Mollete escolar con pan de agua años 50, frijoles chinos negros, chorizo casero de Lerma. Burrita con adobo Chintololo y sus albóndigas.

**Boing! (guayaba, gin Cantera verde, limón, jamaica, hierbabuena)**

--> Cap 3: La comida rápida

"Unifante" de Burger boy: pan de yema de hamburguesa, guacamole con chile jalapeño, catsup de chipotle, chiles encurtidos caseros, papas con polvo de chipotle. *Carne molida en casa Angus Rancho 17 Hermosillo, Sonora.*

**Soda de "Tutti-fruti"**

--> Cap 4: La comida de restaurante

Rollo horneado de robalo mexicano, relleno de verduras con papa, chemita de chile poblano, tribilín de cebollas.  
*Horneado en rollo, salsa chemita, tribilín de cantina. Robalo del pacífico*

**Vino blanco Espíritus Sauvignon blanc 2022, San Vicente**

--> Cap 5 y colofón: Las cadenas y franquicias dulces  
Al reverso



## Sobre los montajes

En los años 80 había una serie de movimientos artísticos que modificaron la forma de presentar la comida:

- 1) Las formas geométricas se imponen en los platillos: esferas, cuadrados, triángulos y líneas.
- 2) Incluir salsas en recipientes pequeños y no sobre el plato para que cada quien se ponga lo que prefiera.
- 3) El objetivo es embellecer la composición: se incluyen hierbas, cerezas o toda clase de adornos que no tienen que ver con el platillo.
- 4) Los cocteles se vuelven granizados, raspados y frappés, con toda clase de adornos exhuberantes para sentirse de "vacaciones".
- 5) Se utilizan elementos comestibles para hacer canastas o contenedores, como queso, caramelo y galletas.
- 6) Se moldean arroces, granos y purés con timbales, moldes o flaneras, siguiendo la línea de lo geométrico.
- 7) La comida casera sigue sin emplazarse, se colocan las ollas al centro y cada quien se sirve como le gusta.

CANDELILLA  
www.candelilla16.mx  
55 40801681