

Armonía

ARTE . ENOLOGÍA . GASTRONOMÍA

FUNDACIÓN
UABC UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE BAJA CALIFORNIA

Gastronomía y Enología

Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC

Mtro. José Abraham Gómez Gutiérrez

Carta de Vinos

Dr. Víctor Torres Alegre y Bióloga Isabel Morales Ríos

Integración de Menú

Chef Gina García Walther

Confección de Tiempos

Vatel Club de México Delegación Ensenada



Leonardo González Ramírez, Chef Roberto Alcocer, Chef Gina García, Chef Rafael López, Chef Erasto Moreno, Chef Ma. Teresa Santiago. Con la participación de estudiantes de la Escuela de Enología y Gastronomía.

Coctel

Edith Piaf por Chef María Teresa Santiago y Estudiantes de la Escuela Enología y Gastronomía de la UABC.

- Tartaletas de tomate confitado, espárrago, queso y flor de ajo.
- Tostada de pescado ahumado en casa con mousse de queso y cebollín.
- Ostión con gelée de fruta de la pasión y vitral de pimienta y flor de lavanda.

VI Mosaico 2008 • Uriel 2010 Adobe Guadalupe

Menú en 5 Tiempos

Primer tiempo: **Madonna**

Por **Chef Roberto Alcocer**

Laminado de betabeles de cinco maneras con emulsión de menta y queso Ramonetti.

Blancoyoff (2008) Bibayoff.

Segundo tiempo: **Marilyn Monroe**

Por **Chef Gina García Walther**

Ensalada de flores (rosas y claveles) y lechugas mixtas, con frutos rojos, hierbas, lonjas atún en costra de almendra, perfumada con vinagreta de mango y naranja.

Murmullo (2008) Montaña Benson Vinicultores.

Tercer tiempo: **Indira Gandhi**

Por **Estudiantes de la Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC**

Consomé de vegetales especiados y tuétano de palmito.

Kuiiy 2010 Viñedo las Nubes

Cuarto tiempo: **Frida Kahlo**

Por **Chef Rafael López**

Totoaba* con manchamanteles, puré de plátano macho, flor de piña y polvo de chiles.

Cru Garage Zinfandel (2004) Vinícola Torres Alegre y Familia

Quinto tiempo: **María Callas**

Por **Chef María Teresa Santiago y Chef Erasto Moreno**

Pastel Ópera Genovesa con crema de café, Ganache de chocolate y Praline de Café.

Tardo Valdepeñas 2005 Santo Tomás

Pan Doble Aceituna

Por **Chef Erasto Moreno**

* Especie cultivada en la Facultad de Ciencias Marinas de la UABC.

