



Vivir las experiencias de maridar el chocolate con café, cerveza, mezcal, tequila y vino; se convierte en una experiencia única, no sólo para el paladar sino para todos nuestros sentidos; es por ello que El H. Ayuntamiento de San Luis Potosí, a través de la Dirección de Turismo y Cultura te invita a festejar en grande la Segunda edición de la Fiesta Nacional del Chocolate, con platillos y bebidas, hechos de ingredientes de cacao y chocolate, creados por los chefs más reconocidos de nuestra ciudad.

SAN LUIS POTOSÍ
H. AYUNTAMIENTO 2015 2018



Amuzgo

Ahualulco 135, esquina Huasteca,
Lomas de San Luis 1ra Secc,
Reservaciones al tel. 244 6700, 43 40 52 93
Chef Ejecutivo: Xavier Piñero

Entrada

•Elote dulce y chips de papa, calabaza, betabel y camote, acompañadas con una salsa hecha a base chocolate chile morita.

Plato fuerte

•Escalopes de res, presentados sobre una salsa agridulce a base de vino tinto y chocolate, al romero y un toque de miel.

Postre

•Galleta frita, hecha en casa con quenelles de chocolate blanco y menta con cabello de ángel.

Costo por persona sin bebidas de barra
preparadas por nuestros Mixólogos \$ 435.00

Costo por persona incluyendo 3 bebidas

Costo: \$ 756.00

-Cerveza artesanal chocolate

-Chinesse Goseberry preparado a base de kiwi con un toque de cacao blanco, sweet & sour y el clásico toque de un poco de vodka.

-Amuzgo 2, una alternativa a un coctel clásico corto, poderoso, elegante y sutil; una combinación perfecta a base de mezcal y chocolate.



PISCA

—RESTAURANTE—BAR—

MAR Y TIERRA

Av Chapultepec #1200 Col. Pedregal
Plaza Chapultepec

Reservaciones al tel: 817 57 55

Chef ejecutivo: Omar de la Cruz

Menú 1 • Tapas de chorizo a la sidra

Chorizo cocinado a la sidra sobre tapas de pan de chocolate salado.

• Filete de res en costra de semillas de cacao
Centro de filete acompañado de pure de camote y verduras caramelizadas en salsa de demi glass.

• Fresas con chocolate
Fresas cubiertas de chocolate acompañado de crema inglesa. Costo: \$320.00

• Menú 2 • Tostada de cacao con pulpo al pesto
Tostada a base de semilla de cacao, pulpo al pesto y queso parmesano.

• Filete de pescado en salsa de chocolate blanco
Pescado cocinado al vino blanco con salsa de chocolate, chile jalapeño y cilantro.

• Tiramisú
Receta tradicional y toque de la casa.
Costo: \$280.00

• Menú 3 • Carpaccio mixto (Res y pulpo)
Laminas de pulpo y filete de res en costra de mostaza y perejil y ralladura de chocolate.

• Brocheta mar y tierra
Cubos de arrachera, salmón, pulpo, camarón y verduras cocinadas a las brasas en cama de mix de lechugas con vinagreta de chocolate.

• Brownie de chocolate
Receta tradicional acompañado con helado de vainilla.
Costo: \$300.00



Avenida Salvador Nava 3125, int. 103 y 104,
Plaza Citadella, Colinas del Parque
Reservaciones al tel. 473 2280
Chef ejecutivo: Óscar García

Entrada

- Camarón encacahuatado
Camarón en costra de cacahuete para dipear en una salsa de chocolate.
\$189.00

Plato fuerte

- Cowboy en salsa de chocolate
Chuletón de cerdo en espejo de chocolate acompañado de chile ancho con papas y espárragos a las hierbas.
\$195.00
- Vacío en Gravy Fino
Relleno de queso queso de cabra, parmesano y pimiento rojo. Acompañado de puré de papa y coles de Bruselas, bañados en gravy de chocolate.
\$325.00

Postre

- Mousse de coco
Servido con chocolate oscuro y crema de chocolate blanco.
\$69.00



Salvador Nava Martínez Local R01
Plaza Citadella
Reservaciones al tel. 841-5660
Chef corporativo: Lázaro Camacho

Entrada

- **Ensalada de Cítricos**
Suprema de Toronja y Naranja
Lechugas orgánicas, queso de cabra,
Nueces y vinagreta de chocolate oscuro.

Plato fuerte

- **Costilla cocción lenta**
Con gravy de chocolate y puré de camote
amarillo.

Postre

- **Fondante de chocolate con chile negro**
y helado de plátano.

Costo: \$396.00

Precios incluyen IVA



Hilton

SAN LUIS POTOSI



Las Golondrinas
COMIDA MEXICANA

Las Golondrinas (Hotel Hilton)
Avenida Real De Lomas No.1000, Las Haciendas,
Reservaciones al tel. 825 01 25
Chef de banquetes: Jorge Galván

Entrada

- **2 enchiladitas de pollo con mole oaxaqueño, bañadas en chocolate amargo.**
\$ 205.00

Plato fuerte

- **Filete de res caramelizado al chocolate acompañado de papa chateau, berenjena y tomate cherry.**
\$ 445.00

Postre

- **Pera pochada al vino tinto en fudge de chocolate y praliné de nuez.**
\$ 120.00

Precios incluyen IVA

SIBARITA

BY BIODÉGUITA

Av. Guadalcazar 117, Lomas 1a sección
Reservaciones Tel. 825 2193, 44 41 90 28 97

Chef: Fabiola Meraz

- **Tártara de salmón con arúgula y lechugas, aderezada con vinagreta de Mole Costanzo. \$ 135.00**
- **Confit de pato con Mole Costanzo. \$ 297.00**
- **Albóndigas de risotto y plátano macho con Mole Costanzo. (Vegano). \$ 170.00**
- **Enmoladas de pollo con marqueta amarga Costanzo. \$ 130.00**
- **Pollito de leche orgánico en salsa de mango y chocolate etíope. \$ 180.00**
- **Tamales de chocolate Costanzo. \$ 80.00**
- **Churros con salsa de chocolate figurita. \$ 85.00**
- **Pastel de chocolate con dulce de cacahuete. \$ 99.00**
- **Brownies de chocolate de metate y mezcal, con helado de nuez encanelada Costanzo. \$ 99.00**
- **Conchas au chocolat, con chocolate caliente especiado, piloncillo y mezcal. \$ 87.00**

Cocteles:

- **Coctel Bésame Mucho \$95.00**
- **Coctel Costanzo con mezcal potosino Costo: \$ 95.00**
- **Choco-carajillo Costo: \$ 95.00**



ROBLE

Gourmet & Pre

Eugenio Garza Sada #200, Col. Lomas del Tecnológico,
Plaza Trendy 3° piso. Reservaciones al tel. 835 6750

Chef: Juan de Dios Campos

Desayunos

- **Chilaquiles blancos**
Exquisitos totopos con arrachera, bañados en untuosa salsa de chocolate blanco, crema ácida y queso fresco. \$ 125.00
- **Huevos canasta**
huevos resguardados en pan brioche con salsa martajada y chocolate la frontera, gratinado con gouda. \$ 120.00

Platos fuertes

- **Chile ventilla en salsa de chocolate blanco**
Chile ventilla relleno de arrachera, con salsa clásica con un toque de chocolate blanco tostado y paprika. \$ 129.00
- **Won tongs de pato en mole avellanado**
Won tongs crujientes de pato, en cama de mole avellanado con chocolate 65%, cremoso de parmesano y laminas de foie gras. \$ 199.00
- **Salmón piel falsa de chocolate**
Salmón con piel de chocolate, pure de camote con toque de piel de limón y chips de betabel baby. \$ 225.00

Postre

- **Chocolates totales**
Ganache de chocolate, suave chococaramelo, tierra de chocolate blanco, esponja tahiniti y helado de la casa. \$ 120.00

Precios incluyen IVA



Vista Hermosa 116, Col. Jardín
Reservaciones al Tel. 151 6010
Chef ejecutivo: Antonio Hernández

Entrada

- **Timbal crujiente de lechón con mole rosa y polvo picante de jamaica. \$190.00**

Platos fuertes

- **Magret de pato caramelizado con cacao y coles de bruselas confitadas. \$345.00**
- **Chuck rib en hoja santa con adobo de chocolate amargo y pure de camote trufado. \$395.00**

Postre

- **Bounty Almacén. \$110.00**

Precios incluyen IVA

CONRAD®

SAN LUIS POTOSÍ

Hotel Conrad - Sonoma Restaurant & Wine Bar, 4º piso
Real de Lomas No. 290, Col. Lomas 4ª Sección
Reservaciones tel. 123 77 00
Chef: Ejecutivo: José Ochoa

Entrada

- Atún tataki sellado con pimienta de grue cacao
Brotos de arugula, aguacate, laminas de brócoli,
lima y ajonjolí tostado.

Plato fuerte

- Chateaubriand de res angus
Pomme pure y chimichurri, zanahorias
braseadas en sirop de chocolate amargo, salsa
chartreuse.

Postre

- Barra bombom
Coco, maracuya, chiles, café, caramelo y ron
añejo.

Costo: \$770.00

Precios incluyen IVA



Holiday Inn

SAN LUIS POTOSÍ
QUIJOTE



MARAVEDI
RESTAURANTE

**Avenida Benito Juárez 1702, Industrias,
Reservaciones Tel. 834 41 00, ext. 350 y 360**

Chef ejecutivo: Heriberto Frías

Entradas

- Tarta de jitomate deshidratado y portobello con salsa de chocolate blanco.
- Sashimi de atún con aceite de sésamo y reducción de balsámico al chocolate.
- Crema de pimientos rostizados con won ton de chocolate amargo.

Platos fuertes

- Centro de filete mechado al chocolate con chiles secos de la región con demi glass de 4 pimentas con puré de plátano.
- Medallón de salmón en salsa de mole Xico al chocolate sobre papa panadera al romero y vegetales baby.
- Esfera de pollo rellena de hongos y queso azul bañado en salsa de chocolate de metate y café de Xilitla.

Postres

- Texturas de chocolate
Mouse con crocante de chocolate blanco y amargo con salsa de maracuyá.
- Pastel helado de chocolate bañado en salsa bavaresa en licor del 43.

Incluye: Copa de Vino Tinto laberinto 1

Costo: \$390.00

Precios incluyen el 16% de IVA



Guadalcazar No. 116 int. 8, Lomas Ira. Sección
Reservaciones al tel. 811 6243
Chef ejecutivo : Alan Méndez

Entrada

- Ensalada ópera

Mix de lechugas con queso de cabra y
reducción de chocolate y balsámico
\$109.00

Platos fuertes

- Short rib de res.

En salsa de tinto, romero y
chocolate con verdura baby y cebolla cambray.
\$289.00

- Atún encanto

Atún sellado con verduras baby en salsa de
chocolate y morita.
\$244.00

Postre

- Mousse de tres chocolates texturizado.
\$79.00

Precios incluyen IVA