

Desayuno Degustación

Viaje por la Geografía del café en México.

Acompáñanos a un viaje extraordinario por diferentes terruños del café en México y saborea un desayuno elaborado con los mejores productos de temporada armonizados con esmero y cariño semana a semana.

Disfruta del mejor perfume del universo: El Café.

Primera Parada: “El Café es una Fruta”

*Infusión de Cáscara de Café realizada con la
Técnica al vacío.*



Empezamos nuestro recorrido en la *Finca Chelín*, localizada en el municipio de Candelaria Loxicha, Oaxaca, muy cerca de Pluma Hidalgo, comunidad reconocida en el mundo del café y cuya variedad de grano es endémica.

El café de esta finca es uno de los más experimentales en México debido a su proceso de beneficiado húmedo que se consigue durante los diferentes procesos de lavado y fermentación del grano antes de su secado.

Además se produce bajo prácticas orgánicas y socialmente responsables y sustentables.

La parcela está ubicada a 1550 metros sobre el nivel del mar.

El café de Finca Chelín es un homenaje a Doña Graciela, madre del artífice y propietario de la finca: Enrique Eduardo López Aguilar cuya vida está dedicada en cuerpo y alma al mundo del café.

Su café tiene a nivel nacional e internacional los galardones más altos y su compromiso lo ha llevado a compartir sus conocimientos con otros productores para mejorar la calidad de su producción.

Infusión de Frutas.



La idea es muy sencilla: Saboreamos el resultado de una lenta infusión de las siguientes frutas: durazno, chabacano, ciruelas, arándanos secos y tamarindo. Viajamos a través del olfato y el gusto al recuerdo de la primera infusión y establecemos la conexión: *El Café es una Fruta.*

Macedonia de frutas infusionadas con la técnica al vacío



Segunda Parada.

El origen del café: El reino de Kaffa

El cafeto es originario de la provincia de Kaffa, en Etiopía, que se produce entre 1,300 a 2,000 metros de altitud. Una leyenda muy difundida sobre el origen de este arbusto habla de un pastor de Abisinia (actual Etiopía) llamado Kaldi, que observó el efecto tonificante que unos pequeños frutos rojos habían tenido sobre sus cabras. Kaldi llevó unas muestras de estos frutos a un monasterio donde los monjes probaron el brebaje y experimentaron que les evitaba quedarse dormidos durante los oficios nocturnos.

Les proponemos trasladarnos *in illo tempore* al lugar de esta fantástica historia para degustar uno de los cafés más apreciados en el mundo: el café de Etiopía.

Si padece de mal de altura ¡Tenga cuidado! Estamos rozando los 2000 metros sobre el nivel del mar.

Café con una memoria sensorial de notas cítricas, rosas rojas, miel y té negro.

Tostado por nuestros amigos de *Coava Roasters* situados en Portland, Oregon, cuyo lema es toda una filosofía de principios:

“De la granja a la taza, de nuestros corazones y manos a las tuyas ¡Disfruta!”

Armonizamos los alimentos de la siguiente manera:

*Jugo de Cítricos: naranja, limón, mandarina,
toronja y pomquats.*

*Brioche con mermelada de chabacano y
mantequilla de café de Etiopía.*



Tercera parada: *El Espresso*

Para muchos la quinta esencia del café, para otros, la concentración y síntesis de la felicidad.

En este punto de nuestro viaje puedes elegir entre un espresso, un machiato o un cappuccino para volver a la geografía mexicana del café: al bellissimo estado de Nayarit, con un café que recibe la brisa del mar de la Región de los Cuarenta, según comenta nuestro amigo tostador Jorge Sotomayor de *Cafés Sublime* y Fabrizio Sencion, quienes están comprometidos solo con la excelencia del café en México.

En esta parada acompañamos nuestro delicioso café con

*Huevos a baja temperatura con mil hojas de
papa a la vainilla, ensalada de espinacas con
duraznillos y vinagreta de mostaza.*



Cuarta parada: *Veracruz*

Realizamos un pequeño homenaje a una de las regiones más importantes extensas y conocidas en México en materia de café. Un café que ha ganado el primer lugar de la “Taza de Excelencia en México en 2014”, una maravilla para los sentidos.

Tartar de jaiba, aguacate, cilantro y champiñones. Para refrescarnos un jugo verde mentolado.



Quinta parada: *Un final dulce*

Concluimos nuestra travesía con un café muy especial de Jaltenengo, Chiapas, un café con notas cítricas de la jamaica, ciruelas y chabacano. Disfrutamos de este café a través de una infusión en frío y por goteo lento. La extracción del café tarda alrededor de 10 a 12 horas.

Galleta de frutos secos con crema pastelera de cítricos y una lionesas rellenas de mousse de café.

Copa de vino espumoso

≈