

13^o

Festival
Internacional
de Música y Ecología
Valle de Bravo



Vive verde

Marzo de 2009

FORO ALAMEDA | TEMPLO DE SANTA MARÍA | MUSEO JOAQUÍN ARCADIO PAGAZA



¡QUE VIVA LA ALCACHOFA!

Il Luogo

Francisco González Bocanegra, esquina Porfirio Díaz no. 100, Col. Centro
726 26 2 11 46
www.il-luogo.com

Platillos:

TRAMEZZINO DE QUESO DE CABRA CON ALCACHOFA
CORAZONES DE ALCACHOFA AL GRATÍN

Autor: Ornella Patargo

Restaurant Paraíso

Fray Gregorio Jiménez de la Cuenca s/n
01 726 26 2 47 31

Platillos:

CREMA DE ALCACHOFA
ENSALADA EXÓTICA DE ALCACHOFA CON ADEREZO DE FRAMBUESA
FILETE DE PESCADO EN SALSA DE ALCACHOFA

Autor: Xavier García Casas

Restaurant La Estación

Francisco González Bocanegra 318, Col. Centro
01 726 26 2 01 19

Platillos:

FETUCCINI CON CORAZÓN DE ALCACHOFA Y SALSA DE ROMERO

Autor: Salvador Enríquez

Los Churros y las Alcachofas de Valle

Vergel 104-C Colonia Centro.
26 2 14 77

Platillo:

CARPACCIO DE ALCACHOFA
CORAZONES DE ALCACHOFA CON TRUCHA SALMONADA
ALCACHOFA A LOS CUATRO QUESOS

Autor: Sergio Reyes

El Rincón Suizo

Fray Gregorio Jiménez de la Cuenca 241

26 2 24 77

Platillo:

ALCACHOFA LUIGI

Autor: Jean-Paul Bieri

Restaurant Bar Los Helechos

Joaquín Arcadio Pagaza Núm. 202 Col. Centro

26 2 28 35

Platillo:

ALCACHOFA MESTIZA

Roser Restaurante

Calzada de Santa María No. 118

Tel. 26 2 16 19

Platillo:

ALCACHOFAS DE CALAHORRA EN SU PROPIA SALSA

ALCACHOFAS RELLENAS

Autora: Rosario González Ordoñez

Restaurant Lagartos Bar

Fray Gregorio Jiménez de la Cuenca s/n local 6. Malecón Principal

26 2 09 86

Platillo:

ALCACHOFA A LOS CUATRO QUESOS

ALCACHOFA A LAS HIERBAS FINAS

Autor: Ruth Rodríguez Martínez

Restaurant Bar La Balsa

Embarcadero Municipal s/n

26 2 25 53

Platillo:

FETUCCINI CON CORAZONES DE ALCACHOFA

ALCACHOFA A LOS CUATRO QUESOS

Autor: Juan Rodríguez Gómez

Restaurant La Casona

Bocanegra 201-A Col. Centro

26 2 15 74

Platillo:

ALCACHOFA CON ADEREZO DE LA CASA

CREMA DE ALCACHOFA

TRUCHA EN SALSA DE CORAZÓN DE ALCACHOFA

Autor: Sonia Ponce

Raíz

Calzada Sta. María 203
26 2 37 96

Platillo:**CORAZONES DE REQUESÓN
CHOFAS RAÍZ**

Autor: Christopher Houweling Voigt

Restaurant Dipao

Joaquín Arcadio Pagaza 100
26 2 29 65

Platillo:**LIONESI DI CARCIOFI
CARCIOFI RIPIENO**

Autor: Marina y Alejandro

Restaurante Na-Ha del Hotel El Santuario

Carretera a Colorines k. 4.5. San Gaspar, Valle de Bravo
26 2 91 00 ext. 4
www.elsantuario.com

Platillo:**TORRETA DE ALCACHOFA SANTUARIO
SUSHI DE ALCACHOFA NA-HA**

Autor: Chef Genaro Cruz

Platillo:**ROLLO DE PESCADO VALLESANO**

Autor: Chef Leonel Caballero

Stampa Bife Risotto

Vergel # 211 Col. Centro
26-26-983

Platillo:**OSTRAS A LA STAMPA
BIFE DE LOMO A LA CAMPIRANA
CREMÉ SORPRESA**

Autor: José Luis Castro

Restaurante “Las Terrazas” del Hotel Avándaro

Vega del Río s/n Avándaro
26 6 03 66

Platillos:**ALCACHOFA CON VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA
CREMA DE ALCACHOFAS CON SALMÓN AHUMADO Y HOJALDRE AL PARMESANO
CARPACHO DE PULPO Y ALCACHOFAS EN VINAGRETA DE SOYA Y JENGIBRE**

Autor: Cesar Reynoso

Los Veleros

Salitre 104, col. Santa María Ahuacatlán
26 2 03 70

Platillos:**ALCACHOFA VINAGRETA****ALCACHOFA PAOLA****ENSALADA ZENÓN**

Autor: María Caroline Ribera

Le Bodocuá

Carretera al manguito s/n
262 08 18

Platillos:**SOPA DE ALCACHOFA A LA TRUFA CON PAN BRIOCHE Y COPOS DE PARMESANO****EXTRAVIADO EN CAMA DE PURÉ DE ALCACHOFA**

Autor: Alexis Preschez