



CASA DE SIERRA NEVADA

A BELMOND HOTEL
SAN MIGUEL DE ALLENDE

CUATRO CHEFS A LA MESA
14 OCTUBRE 2023



Celebración a la gastronomía mexicana, en San Miguel de Allende

UNA NOCHE DE SABORES
INESPERADOS RODEADOS
DE LA MAGIA DE UNA CIUDAD
DE CUENTO DE HADAS.

La tercera edición de Cuatro Chefs a la Mesa presenta a cuatro célebres chefs mexicanos, con estilos diferentes y únicos para una noche de mixtura contemporánea, resaltando sus platillos insignia. Cada sabor será una delicia para los sentidos maridada a la perfección con vinos locales.

RESTAURANTE ANDANZA
14 DE OCTUBRE, 2023
7PM



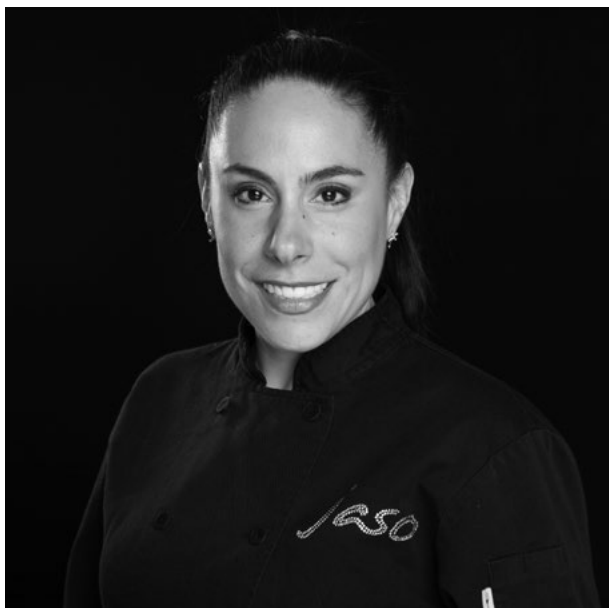
Pablo Salas

Chef Ejecutivo

Amaranta, Toluca, México

Originario de Toluca, Pablo es un cocinero muy orgulloso de sus orígenes. Se caracteriza por ser un Chef principalmente autodidacta. Ha viajado a múltiples ciudades de México para comer, conocer cocineros, nuevos ingredientes, recetas, las raíces de cada lugar y su cultura gastronómica. Con estas premisas fundó el Restaurante Amaranta en septiembre de 2010, en Toluca. Su trabajo ha llevado a Amaranta a ser uno de los 50 mejores restaurantes de México en diferentes publicaciones durante los últimos 5 años. El chef Pablo Salas es delegado del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), es miembro del Colectivo Mexicano de Cocina, A.C.. Escribe artículos de cocina para diversas revistas y ha sido jurado en varios concursos gastronómicos internacionales. Recientemente fue reconocido por el Senado de la República Mexicana por su destacada contribución a la gastronomía mexicana sustentable y su difusión como una alta expresión de la riqueza cultural de nuestro país.

[@pablo_salasc](#)



Sonia Arias

Chef Ejecutivo

Jaso, Polanco, CDMX

Estudió en el Culinary Institute of America y sorprendió a todos los chefs al ser aceptada en un programa de pastelería y repostería, ya que sólo tenía 15 años. Sonia perfeccionó su técnica durante diez años viviendo en Manhattan, trabajando para los mejores chefs en Daniel, Bouley y el restaurante Danube. En julio de 2006, Sonia abrió su propio restaurante, Jaso. Calificado como uno de los mejores restaurantes de México, junto con cuatro pastelerías, el crítico gastronómico Alejandro Zárte la ha considerado "La Reina de los Postres". En 2010, Sonia creó la colección Jaso Wow Cakes y se asoció con Swarovski para diseñar pasteles inspirados en las tendencias actuales de la moda. A lo largo de su carrera, ha participado en programas de televisión colaborando con la BBC, TravelChannel, Fox Network y Utilísima.

[@ariassonia](#)



Daniel Ovadia

Chef Ejecutivo
Paixa

Daniel Ovadía ha sido reconocido durante años como uno de los más grandes talentos de la cocina en México. Comenzó su camino como cocinero hace dos décadas, en el famoso restaurante Paxia. Internacionalmente incursionó con Isla Calaca, restaurante de cocina mexicana en Málaga, España y posteriormente en París, Francia. También ofrece su cocina en los restaurantes Punta Corcho y Muelle Once, en Puerto Morelos, en la Riviera Maya; ha diseñado la cocina de Urike y Kori, los restaurantes a bordo del espectacular tren Chepe Express que recorre los estados de Sinaloa y Chihuahua.

Antes de la creación de su grupo restaurantero y los sellos Grupo D.O. y Grupo Bull&Tank publicó su libro: “La cocina de Daniel Ovadía” (Larousse, 2013), que reunió la historia y trayectoria de Daniel en la cocina mexicana. Actualmente con Daniel Ovadía Catering traslada al domicilio del cliente la calidad de experiencia gastronómica y de servicio que se vive en cualquiera de los restaurantes. Ovadía es embajador de reconocidas marcas comerciales a nivel mundial y miembro de importantes concursos como Cocinero del Año, Joven Chef Mexicano, entre otros.

[@daniel_ovadia](#)



Daniel Camacho

Chef Ejecutivo
Maroma, A Belmond Hotel, Riviera Maya

El sello distintivo de Daniel es una cocina con bases denotando en las raíces mexicanas, enalteciendo los sabores que siempre la han caracterizado generando una impresión memorable. Actualmente, Daniel es embajador de Pesca con Futuro, una organización que transmite el mensaje de sostenibilidad y consumo responsable y promover la variedad de productos de nuestros mares.

A principios de cada año, Daniel reinventa los platillos del menú, centrándose en que su cocina sea una experiencia única e inolvidable, un lugar donde las personas se sorprendan en cada bocado, para crear recuerdos a través de los sabores. Actualmente es chef ejecutivo en Maroma, A Belmond Hotel, Riviera Maya, que ha abierto sus puertas totalmente re-imaginado después de una extensa renovación bajo la propiedad de LVMH.

[@chefdanielcamacho](#)

Menú

ENTRADA

AGUACHILE DE TRUCHA SALMONADA

Maracuyá, mango, pepino y habanero

Chef Pablo Salas

SEGUNDO TIEMPO

QUESADILLITAS “OAXACA”

Rellenas de pollo y mole negro, chocolate/mole y cubiertas de azúcar

Chef Daniel Ovadia

PLATO FUERTE

COSTILLA, TAMAL DE CORDERO

Salsa de hoja de acuyo, aguacate, cebolla y tomate rostizados

Chef Daniel Camacho

POSTRE

HUEVO DE ORO

Con relleno de mousse de chocolate amargo y compota de higos al Oporto

Chef Sonia Arias

Menú maridado con una selección exclusiva por vinos de Tres Raíces.

2,300 MXN



Tres Raíces

Dolores, Hidalgo, México

Ubicado en el corazón del Bajío, dentro del estado de Guanajuato. Desde 2012, promueve la enología, el enoturismo, la gastronomía y el desarrollo local. El restaurante con cocina de raíz, rodeado por más de 60 hectáreas entre cultivo de viñedos, espejo de agua que hace la estancia todo un deleite a los sentidos, además cuentan con catas y recorridos por los viñedos, cava subterránea y zona de producción de su vino. Muchos de sus vinos están galardonados por importantes organizaciones como Concours Mondial de Bruxelles, Decanter World Wine Awards, entre otros.

[@vinicolatresraices](https://www.instagram.com/vinicolatresraices)





Reservaciones

restaurantes.csn@belmond.com
 frontdesk.csn@belmond.com
 WhatsApp +52 415 101 8215
[@belmondcasadesierranevada](https://www.belmond.com/casadesierranevada)

CASA DE SIERRA NEVADA

A BELMOND HOTEL
 SAN MIGUEL DE ALLENDE

HOSPICIO 35, COL. CENTRO, SAN MIGUEL DE ALLENDE, GUANAJUATO, MEXICO

INCOMPARABLE GENUINE TRAVEL

BELMOND.COM