

COOKING SHOW

BY  **SAMINOX**

Chef Ejecutivo: Miguel Jaramillo / Madre Perla

Chef Invitado: Rodrigo Martinez / Big Green Egg

PRIMER TIEMPO

2PM

MARISCOS **\$126**

- Mejillones al vino blanco
- Camaron zarandeado, open flame grill
- Ceviche con salsa de habanero tatemado y elote

SEGUNDO TIEMPO

4PM

CARNES **\$193**

- Arrachera Outside
- Tri Tip
- Flat Iron
- Papada de Cerdo
- Sides: Salsa de chimichurri, salsa tatemada, papitas grilleadas con vinagreta

TERCER TIEMPO

6PM

COLGADOS **\$193**

- Picañas
- Prime Rib
- Short Rib
- Embutidos
- Ensalada de tomate, panela, vinagreta de papas, chile pasilla tostado

CUARTO TIEMPO

8PM

TACOS **\$193**

- Cerdos
- Medio canal de res
- Borrego
- Salsas, cebollitas con habanero y limones
- 6 tacos, 2 de cada uno

FESTIVAL
CARNE & VINO
20 CHIHUAHUA 23

Food EXPERIENCE

Big Green Egg
The Ultimate Cooking Experience



SAMINOX



CAUDAL
FINA Cerveza



PROGRAMA

ENTRE COPAS Y FUEGO

HOST	HORARIO	ACTIVIDAD	
	2PM	Arriba el Norte	Cocinar nunca fué tan fácil. Aprende a preparar un magnífico Ribeye Regional Norteño y chamorro adobado en olla de presión.
Hennessy	3PM	Cata de Cognac	Catando Moët Hennessy impartido por el Embajador Alfonso Mena.
 LA CASTELLANA*	4PM	Cata de vinos del mundo	Cata de Castellana Impartido por Fernando Tapia.
	5PM	Cake or fake	Vive la grán experiencia de aprender técnicas dentro del decorado en la pastelería para dar realismo a los pasteles. ¿Lograrás descifrar si es Carne o Pastel? Impartido por: Chef Raul Eduardo Ortega
 QDL Calidad en Productos Lácteos Quesería Dos Lagunas	6PM	El maridaje perfecto del queso menonita	Conocerás los increíbles productos que QDL ofrece, probando un grandioso maridaje impartido por la sommelier Jannet Ochoa y la chef Aurelia Chávez.
 LA CALESA 1960 STEAKHOUSE	7PM	Hamburguesas añejas y su maridaje	Aprende a realizar el pan, lo añejo y maridaje con el vino impartido por Medel Alfonso Martínez Martínez.
 Que Pescados Mariscos Market Chihuahua	8PM	Más allá del camarón y el filete empanizado	El chef Diego Santiago impartirá una experiencia para cocinar los mejores callos de hacha.
 GRUPO VALLES	9PM	Cata de vinos Chihuahuenses	Gupo Valles presenta: Catando a Tres Rios, impartido por sommelier Jannet Ochoa.

FESTIVAL
CARNE & VINO
20 CHIHUAHUA 23

Food EXPERIENCE

FESTIVAL
CARNE & VINO
20 CHIHUAHUA 23

MÚSICA EN VIVO

1PM A 11PM

PARQUE
EL RELIZ

14
OCT

3-5pm

Duo Bohemio
Paul y Danlel

Escenario principal

5-6pm

Frankey Sax

Escenario principal

6-8pm

DJ house

Escenario principal

6-8pm

Memphis Band

Zona torneo

8-9pm

Premiación Torneo
de Parrilla

Escenario principal

9-11pm

Plan B

Escenario principal



