

EL ARTE DE SERVIR COMIDA SINCERA
EN AMOMOXTLI



mo

MESA DE ORIGEN

UN SECRETO CULINARIO

Con la intención de celebrar la cocina de Tepoztlán y rescatar sus recetas tradicionales, nace el tesoro gastronómico de **Amomoxтли: Mesa de Origen**. Un restaurante dirigido por El Chef de Casa, Miguel Angel Fabián, que recibe a sus invitados por medio de reservación para así poder disfrutar de las maravillas de un menú que va desde unas quesadillas de flor de calabaza, hasta el conejo en mole de ceniza.

La esencia de la carta creada por el Chef Edher Cervantes refleja el espíritu de este pueblo mágico que, al haber sido habitado durante milenios, cuenta una historia basada en ricas tradiciones locales. Esto únicamente fue posible tras un profundo trabajo de investigación, comiendo y probando de todo en Tepoztlán y los alrededores, para elegir a los mejores productores y asegurar que la estrella de Mesa de Origen, sean siempre los ingredientes y las recetas de las abuelas locales.

Durante generaciones, han sido las mujeres tepoztecas quienes preparan los platillos en cocinas de humo, en el tlecuil, con ingredientes frescos y procedimientos ancestrales. Ellas, las madres y las abuelas, los sirven con alegría, en mesas inundadas de risas y conversaciones.

Los platillos se crean de acuerdo a la época del año, la fiesta del calendario y los productos que en ese momento prodigan la tierra y los animales.

AROMAS

TRADICIÓN

SABORES

