

OAXACA

CUINA MEXICANA

La cocina mexicana es, sin duda alguna, una de las más importantes del mundo. Su cultura milenaria, biodiversidad y climas, favorecen que esta sea además muy variada. Sin embargo, sigue siendo una gran desconocida para la mayor parte del mundo.

Llevo 15 años en México y tengo la fortuna de haber trabajado codo a codo con una de las mejores cocineras del país y gran defensora de la cocina y tradición mexicana, Carmen "Titita" Ramírez Degollado.

**AQUÍ EN OAXACA CUINA MEXICANA
HACEMOS LA COMIDA COMO EN MÉXICO,
CON PRODUCTO 100% MEXICANO.**

A partir de mi trabajo aquí y allá, me siento con el ambicioso y respetuoso deber de divulgar la auténtica cocina mexicana en Europa, la misma que aprendí al lado de "Titita", esa que ella ha aprendido a lo largo de su vida. La auténtica, la que viene directamente de México, sin pasar por los Estados Unidos ni ningún otro sitio.

Mi consejo para alguien que no haya viajado nunca a México es el de llegar "virgen" al restaurante OAXACA, sin ideas preconcebidas y con la mejor disposición de probar nuevos sabores. En nuestra cocina todos los chiles son naturales y nos dan un picante fresco, que abre las papilas gustativas y desaparece rápido. Es un picante que no mata al paladar, al contrario permite apreciar el vasto abanico de nuevos sabores que aquí se pueden probar.

Quien conoce México sabe que Oaxaca es el estado que mejor se conserva gastronómicamente, y uno de los de mayor diversidad cultural.

El suyo es un nombre que nos obliga a pensar y a querer hacer las cosas muy bien, tiene mucho peso y nos impone mucho respeto.

La cocina española no se entendería en la actualidad sin los productos que llegaron de México, en cambio, la cocina mexicana sí podría existir sin los productos del viejo mundo.

¡Esto nos lleva a hacer una gran reflexión! ¡HAY TANTO POR DESCUBRIR!

-Cocinero, Joan Bagur-

SÍGUENOS



@OaxacaBCN

www.gruposagardi.com



Salsa al molcajete, en mesa a tu gusto
El auténtico guacamole con totopos y chicharrón

Ostra al aguachile verde
Atún en aguachile rojo, mezcal
espadín Los Amantes y sal de gusano
Tostadas de atún rojo al chipotle
Ceviche verde con pescados
de la lonja de la Barceloneta

Elote asado del mercado de Coyoacán
con ceniza de chile
Tlayuda con asiento de frijol, quesillo y tasajo
Gorda petrolera de chicharrón con pulpo,
salsa de chile catarino
Sopa azteca con tortilla nixtamalizada,
queso panela, chile pasilla y aguacate
Tacos de cerdo ibérico al pastor
Quesadillas de mercado

Orden de tortillas de maiz nixtamalizado casero



Pulpo tatemado, mar y tierra de Isla Mujeres
Taco de langosta estilo Rosarito. Baja California
Pescado de la lonja de la Barceloneta:
en pepian de pepitas de calabaza
prehispánico
a la Veracruzana

Pollo de Cal Rovira con nuestro mole negro de Oaxaca
EL GRAN TACO. Entrecôte de vaca gallega a la brasa
Costilla de vaca gallega
como en Sonora
Carnitas michoacanas de cerdo ibérico
para hacerse sus tacos
Cochinita pibil de raza ibérica con frijoles de la olla
Cordero lechal en mole chichilo de Oaxaca
Tamal de amarillito de costilla de res gallega



← **OTRAS SALSAS** →

Jalapeños en escabeche
Chipotles como en el mercado de Coyoacán
Xnipec maya



Habanero limón
Tatemada de habanero
Verde con aguacate



Tepache, chía, piña al tequila, nieve de limón y acuyo

4 leches con frutos rojos

Torta de oro con rompopo y nieve de pinole

**Pastelito de chocolate caliente con mole
y helado de flor de rosita de cacao**

**Tamal de piloncillo, café de Oaxaca
y vainilla de papantla**

**Helados de chocolate de Oaxaca al metate,
vainilla papantla y nieve de mango**

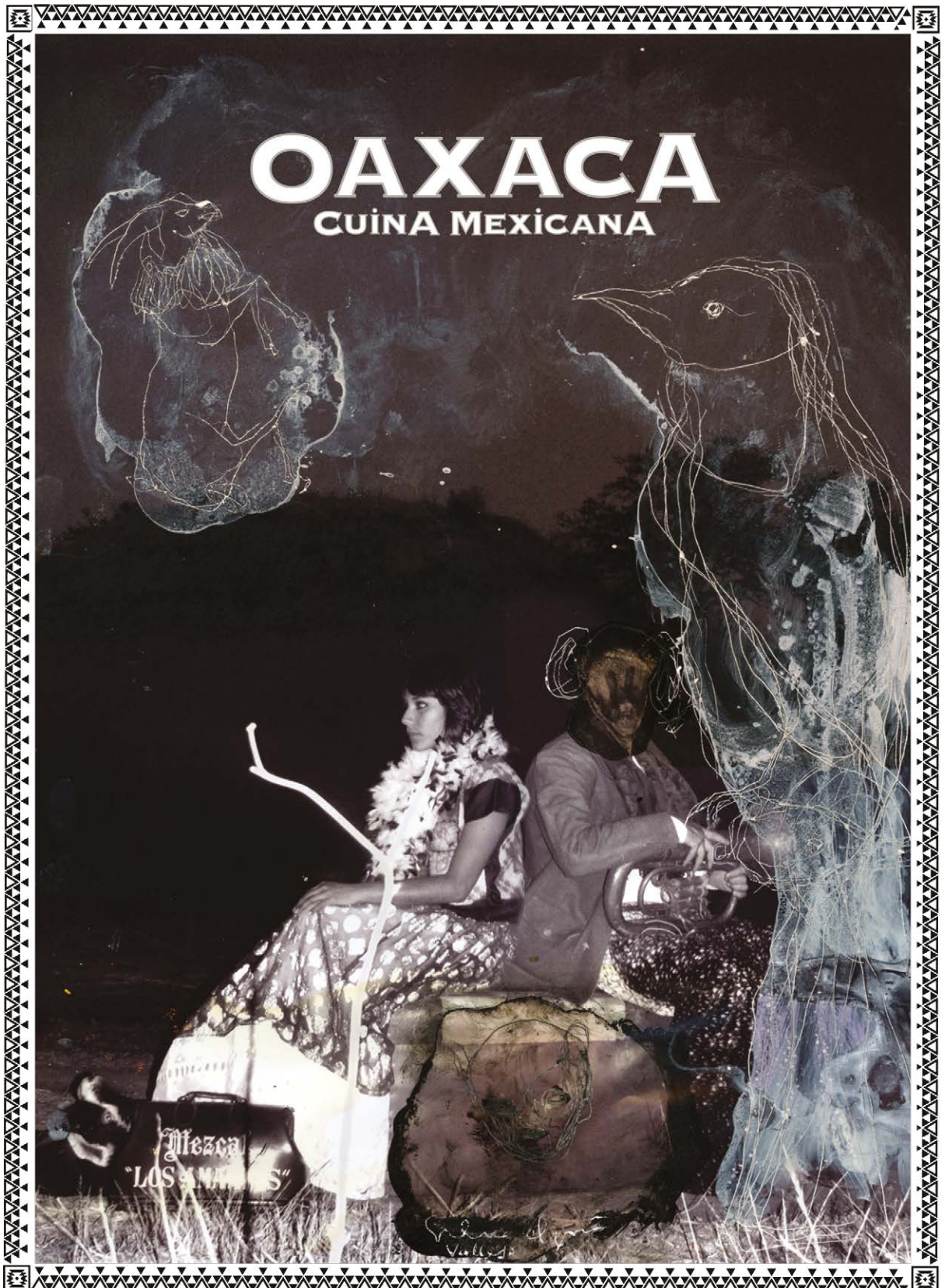
Trufas de chocolate con chamoy y Miguelito

**Ceremonia del café de olla,
San José Chacalapa, Oaxaca**



OAXACA

CUINA MEXICANA



Mezcal
LOS ANGELES