

## EXPERIENCIAS CULINARIAS

### ELABORACIÓN DE “MANEA” (tamalitos) de Chaya y pollo

6.30 bienvenida: Con café ó the regional acompañado de pan artesanal.

6.45 a 7:20 Elaboración y envoltura de “Maneas”

7:20 a 8:00 Degustación de desayuno:

Café ó the (zacate-limón, naranja agria, jengibre, Jamaica)

Fruta de temporada ó jugo

Maneas (3 pzas).

**Maneas:** tamal tradicional elaborado con masa de maíz, pepita de calabaza, chaya, carne de cerdo ó pollo, envuelto en hoja de plátano

### **Chaya *Cnidoscolus aconitifolius***

Es un arbusto robusto de hojas perennes, perteneciente a la familia de las Euphorbiaceae, nativo de Mesoamérica. El nombre de chaya, deriva del vocablo maya *Chay*. Ha sido consumida desde tiempos inmemoriales mezclada con maíz y semillas de calabaza, formando una especie de tamal. Durante varios siglos, constituyó un alimento primordial en la alimentación maya.

Costo \$400.00

## EXPERIENCIA DE CÓCTELERIA CON INGREDIENTES LOCALES:

- MARGARITA DE CHAYA.
- MOJITO DE CHAYA.
- GUANABANA COLADA
- MOJITO DE FRUTA ESTRELLA. (CARAMBOLA)

### RESPONSABLE:

CHEF Samuel Gómez Mendoza.

Celular: 9161149916.

[gomezmendozasamuel98@gmail.com](mailto:gomezmendozasamuel98@gmail.com)

Restaurant Ik.

Ave. 5 de Mayo # 15. Cp. 29960.

Palenque, Chiapas