

**VIVE UNA EXPRIENCIA CULINARIA ÚNICA DENTRO DEL FESTIVAL CORONA CAPITAL GUADALAJARA**

Como parte de la segunda edición del Festival Corona Capital Guadalajara, OCESA Y STELLA ARTOIS se unen para llevar a cabo esta primera experiencia culinaria que busca reconocer la pasión que tenemos por la comida.

Si bien nuestra gastronomía es producto de la cultura e historia, su reinterpretación y evolución nos sigue sorprendiendo y ofreciendo experiencias incomparables.

En esta primera edición, María Ortega y Adolfo Galnares, ofrecerán un menú pensado desde la creatividad y sustentabilidad, que logra expresar las bases de la cocina mexicana con un toque contemporáneo y fresco.

Será una experiencia inolvidable que se realizará en la zona de Backstage del Festival, rodeados por zonas verdes que generan una conexión inigualable entre el comensal y el plato frente a él.

El poder de la comida como el de la música, genera memorias increíbles. No pierdas la oportunidad de vivir PICNIC CAPITAL.

La experiencia será exclusiva para 20 personas por grupo y en los siguientes horarios: 4:00 pm y 7:00 pm.

Sobre ADOLFO GALNARES

Después de mostrar interés por cocinar en un ambiente profesional, en el año 2008, Adolfo ingresa al Culinary Institute of America en Nueva York, en donde realiza sus prácticas en el Restaurante Akelarre. En el año 2010, se gradúa con honores y regresa a México para trabajar en la apertura del Restaurante Bresca, en donde en el año 2012 es galardonado como “Mejor Joven Maestro” en el evento Millesime.

Sobre MARIA ORTEGA

Desde niña, ayudando a su abuela, María siempre tuvo un gran interés por cocinar. Tiempo después ingresaría al CESSA y después de realizar sus prácticas profesionales en el restaurante NOBU, es invitada a permanecer como miembro del equipo de cocina y es esta experiencia, la que le permite darse cuenta que la exigencia y el trabajo que requiere una cocina profesional es su vocación. Después de trabajar en restaurantes como Huset y Sole, María conoce a Adolfo Galnares quien la invita a trabajar en Allium hasta convertirse en la jefa de cocina del restaurante. Siempre con una ética de trabajo incomparable, una gran creatividad y sensibilidad en la cocina, María es un gran artífice del éxito de Allium, trabajando en conjunto con Adolfo en la creación del menú y como la encargada del funcionamiento diario de la cocina.

Precio por persona: $1,900. Reserva tu lugar en [picnic@cie-e.mx](mailto:picnic@cie-e.mx)