



## HUGO ORZOCO POP-UP

30. október - 2. nóvember

### Matsæðill

#### Caldo de piedra

Humar, smálúða og rækja kryddað með jurtum frá Chinantec, borið fram með consommé eftir aldagamalli uppskrift frá Oaxaca

#### Öfug quesadilla

Ostrusveppir, shiitake & enoki sveppir, Feykir krisp, svartar trufflur og morita pipar

#### Chochoyotas

Maís-masa dumplings, túnfisk chu toro, furikake japanskar kryddjurtir, oreganó mignonette og arbol chili

#### Systurnar þrjár

Pönnusteikt andabringa með afhýddum maís, foie gras aioli, svörtum hvítlauk, kúrbít og klifurbaunum

#### Hvít mole

Grillað dádýr "poc chuc" með hvítri heslíhnetu & peru mole-sósu, vínberjum og "mesquite" reyktu hrísgrjóna krispi

#### Agave kantalópa

Kantalópa "nixtamalized" í agave með sveskjum, kardimommu, kókósmjólk og kakónibbum

**11.900 KR. á mann**



Matarvegferð Hugo Orzoco hófst í verslun fjölskyldu hans í Guadalajara, Mexíkó, þar sem æska hans mótaðist að miklu leyti af upplifunum í kringum mat.

Hugo stofnaði síðar meir veitingastaðinn La Slowteria í Guadalajara, þar sem hann sótti innblástur í aldagamlar matarhefðir svæðisins og færði yfir í nútímalegri búning. Öll matseld á La Slowteria hefur sjálfbærni að leiðarljósi og að sækja hráefni í nærumhverfið.

Hugo ákvað svo að taka La Slowteria á ferðalag og opnaði staðinn fyrst í Tulum, og síðar meir í Carroll Gardens í Brooklyn, New York. Í Brooklyn fann hann sinn samastað og þróaði veitingastaðinn í átt að bragðlukum borgarbúa sem lofuðu hvert einasta taco sem hann reiddi fram.