

KULTURA

BY ATHINAGORAS KOSTAKOS

ATHINAGORAS KOSTAKOS: **Greece Top Chef winner & Toque d'Or awarded**

El Chef Athinagoras Kostakos, el alma detrás de Kultura, es un maestro de la fusión culinaria. Combina de manera impecable la cocina tradicional con ingredientes excepcionales, naturales y orgánicos. Su filosofía culinaria rinde homenaje a los sabores auténticos y la sensualidad que impregna cada plato que crea. En cada obra culinaria, narra una historia de su profundo amor por la gastronomía, magistralmente entrelazando las culturas de las Cícladas, Turquía e Italia con un tentador toque de sabor mexicano

Glosario Kultura

A.K.: Platillo Insignia del Chef Athinagoras Kostakos

EVOO: Aceite de oliva extra virgen

Aderezo Kultura: Limón amarillo, limón verde, mostaza, sal y aceite de oliva

Tahini: Pasta cremosa elaborada con semillas sésamo utilizada en la cocina del Medio Oriente.

Sumac: Especia muy utilizada en la cocina de Oriente Medio y Mediterráneo, es apreciada por su capacidad para realzar los sabores y su color rojo intenso.

Za'atar: Mezcla tradicional del Medio Oriente de tomillo, orégano, mejorana, semillas de sésamo tostadas y sumac

Kyano: Queso azul muy apreciado en la gastronomía griega de pasta blanda y corteza natural, que se caracteriza por su sabor intenso y su textura cremosa.

Begin

Tarama ahumada tradicional *A.K.

Roe mousse · tomates deshidratados hechos en casa
polvo de algarrobo

Un delicado mousse de huevas de pescado ahumadas, una interpretación única de un clásico conocido como caviar griego.

Elote rostizado

Salsa de yogurt con elote · comino · paprika · jalapeño

Pulpo crujiente *A.K.

Vinagre balsámico oxymel · orégano Griego · cebolla asada · bonito
Nuestra salsa estilo "mole" griego, realzada con balsámico Oxymel y orégano Griego.

Berenjena al horno

Queso feta · glaseado balsámico · pesto de nueces pecanas y almendras

Camarones gigantes flameados con za'atar *A.K.

Bisque de mariscos · queso feta · 2 pzas

Za'atar: Una mezcla tradicional del Líbano de tomillo, orégano, mejorana, semillas de sésamo tostadas y sumac

Coliflor a la Leña

Yogurt · tahini · almendras · granada · chimichurri

Dolmades asados lentamente

Hojas de parra rellenas de costilla lentamente horneada · yogurt con hierbas aromáticas · arroz italiano Acquerello (considerado uno de los mejores arroces del mundo) · piñones

Dolmades: Un plato tradicional de la cocina griega.

Albóndigas Griegas de res a las brasas

Salsa de yogurt ahumado en casa · compota de tomate

Yogurt hecho en casa, elaborado con un proceso a base de cenizas de cebollines.

Queso Halloumi a la Parrilla *A.K.

Glaseado de miel y chile · za'atar · cebolla roja · menta · perejil

Queso de Chipre elaborado con leche de oveja y cabra, reconocido por su textura única que se dora en el exterior mientras permanece suave en el interior.

Coles de bruselas a las brasas con burrata

Limón en conserva · Sumac

Burrata: Un queso italiano suave elaborado con leche de búfala, con un centro de stracciatella (hilos de mozzarella) y crema.

Raw

Todos nuestros platillos pasan por un cuidadoso proceso de añejamiento en casa, donde son curados en agua de mar purificada durante 2 a 3 días, lo que realza de manera excepcional su sabor y textura.

Carpaccio de camarones

Compota de tomate · queso feta · aceite picante
EVOO

Carpaccio de lubina dry aged *A.K.

Hinojo · aderezo Kultura · eneldo

Tartar de atún

Aderezo cítrico de mandarina y naranja · aguacate
chile fresco · phyllo crujiente con especias

Tiradito hamachi *A.K.

Leche de tigre con jalapeño y pimienta · pepinillo
EVOO

Fresh

Betabel al jasper

Yogurt Griego · pesto de nueces · salsa vinagreta

Tomates datterini *A.K.

Aceite de tomillo · hojas de alcaparra · queso de cabra griego hecho en casa
Tomates 'Datterini', pequeños y dulces, pelados y curados, bañados en un delicado aceite de tomillo, se preparan en su mesa con nuestro queso de cabra griego hecho en casa.

Ensalada de quinoa y col rizada

Trufa negra · queso manchego · garbanzos · Tajín

Lenteja Beluga

Mezcla de verduras a la parrilla · salsa de yogurt con tahini
Las "lentejas Beluga", conocidas por su pequeño tamaño y su intenso color negro, reciben su nombre gracias a su semejanza con el caviar Beluga

Sea

Nuestros platillos son para compartir

Pescado a la sal con aderezo cítrico exclusivo del chef

Aioli de limón salsa secreta

Una especialidad mediterránea, cocido en costra de sal y flameado en su mesa, acompañado por una salsa cítrico exclusiva del chef.

Espagueti con langosta *A.K.

Langosta caribeña entera viva servida deconstruida 1 kg · linguini
salsa de tomate asado · albahaca

Lubina corte mariposa al jospier

Aderezo Kultura · pico de gallo Griego

Una interpretación mediterránea del clásico pico de gallo mexicano, con aceitunas negras y verdes, alcaparras, tomates, anchoas y cebolla.

Land

Cordero ahumado y asado a la leña *A.K.

Cocida durante 18 horas · salsa demi glaze · rub con sal ahumada
(Para 3 personas - 1.2 kg)

*El cordero se cura en agua de mar purificada, suavizando su sabor y textura.
Cocinado lentamente por 18 horas, adquiere una ternura única y un profundo sabor ahumado.*

Chuletas de cordero a las brasas

Compota de tomates · alcaparras · aceitunas · EVOO · 550 g

Kebab de Rib Eye

Rib Eye USDA Prime 400 g · sazonado con especias, Tajín y jalapeño
ensalada fresca de perejil y pepino · salsa de yogurt · pan pita
*Fusionando la tradición del Medio Oriente con sabores mexicanos, este platillo
une especias picantes, carne a la parrilla en pan pita, ensalada fresca
y salsa de yogurt.*

Bisteca añejada *A.K.

USDA Prime Porterhouse deconstruido en la mesa · béarnaise de
cebollinos (Para 2 personas - 900 g)

Pollo Kultura

Medio pollo orgánico al jospier 650 g · salsa de yogurt con limón · hinojo
orégano Griego

Pastitsio desconstruido *A.K.

Pasta paccheri · ragú de costilla lentamente horneada · vinagre balsámico
crema de queso gruyere y parmesano · trufa fresca
*El pastitsio es una receta de la cocina griega que se asemeja a la lasagna italiana. Esta
versión es una creación original de la madre del chef Athinagoras Kostakos*

New York

EVOO · pimienta negra · cebollín · papas crujientes · sal ahumada 400 g

Filete

EVOO · pimienta negra · cebollín · papas crujientes · sal ahumada 280 g

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

Continue...

Lasaña vegetariana

Ragú de champiñones y espinacas · crema de queso gruyere y parmesano · compota de tomate · queso parmesano gratinado

Pasta orzo con cachete de ternera y queso kyano *A.K.

Pasta orzo hecha a mano · compota de tomate cachete de ternera · queso azul Kyano · trufa fresca
Pasta artesanal en forma de grano de arroz, elaborada a mano y complementada con cachete de ternera cocida a fuego lento, queso añejo Kyano y un toque lujoso de trufa.

Gigantes griegos al josper

Alubias y frijoles griegos orgánicos · zanahorias baby aceite de tomillo · chiles · tomate · vinagre y EVOO
Comúnmente conocidos como frijoles elefantes por su gran tamaño y textura, son una variedad protegida que se cultivan en Grecia.

Tagliatelle con trufa *A.K.

Mantequilla de setas orgánicas · trufa negra fresca queso parmesano

Contemplate

Baby Myconian potatoes

Mantequilla dorada · aderezo Kultura · tomillo

Vegetales salvajes orgánicos

Aderezo Kultura · mostaza dijon

Coliflor cremoso al gratin

Crema de queso gruyere · trufa · queso parmesano

Papas crujientes

Queso pecorino · paprika · cebolla caramelizada orégano griego

KULTURA

BY ATHINAGORAS KOSTAKOS

Descubre una experiencia única de mixología inspirada en la rica herencia de la cultura greco-romana. Nuestra exclusiva carta de cócteles resalta la elegancia y sofisticación de esta región, cada bebida meticulosamente diseñada para capturar sus sabores y aromas distintivos.



Ankara ①

Mezcla: Aperitivo efervescente · Vodka Grey Goose licor artesanal de bergamota · clarificado de fresa · Prosecco oleo sacharrum de limón eureka y campari · jugo de toronja.

Método: Armado y mezclado.

Vaso: Highball romano.

Garnitura: Hoja santa · bayas frescas.

Perfil de sabor: Un cóctel afrutado · refrescante y limpio lleno de elegancia.

Creta ②

Mezcla: Una sorpresa al paladar · Ginebra Tanqueray Sevilla Ouzo fortificado con naranja pepino · agua gasificada · jugo de limón eureka · oleo sacharrum de naranja y romero.

Método: Clarificado para una experiencia única.

Vaso: Highball estilizado.

Garnitura: Rodajas de pepino · gajos de naranja · romero.

Perfil de sabor: Un umami líquido lleno de notas sofisticadas.

Capadocia ③

Mezcla: Dulce y ácido · Ron blanco Bacardi · Absentha cordial de melón · menta · orégano · Ginger Ale · jugo de limón · melón verde y toque de chile serrano.

Método: Agitado con pasión.

Vaso: Old Fashion martillado a mano.

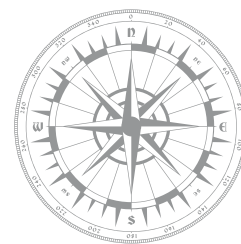
Garnitura: Cubos de melón · hojas de hierbabuena.

Perfil de sabor: Una sinfonía agridulce · suave · aromática y bohemia.

Embárcate en tu travesía en Ankara, donde los exquisitos aromas de especias exóticas te envuelven desde el primer momento.

Luego, cruza el mar Egeo hacia la impresionante isla de Creta, un verdadero paraíso mediterráneo con playas de dorada arena.

Finalmente, adéntrate en el corazón de Anatolia para descubrir Capadocia, una tierra de paisajes lunares y antiguas ciudades subterráneas. Un viaje sensorial te llevará a explorar sabores únicos



Santorini ①

Mezcla: Frescura especiada · Ginebra Puerto de Indias durazno · licor Strega · limón Eureka · albahaca jugo de piña · sharbat de durazno.

Método: Agitado.

Vaso: Copa sherbet.

Garnitura: Flor esqueleto · hoja de tomate.

Perfil de sabor: Elegancia líquida · toques dulces especiados con exquisitos aromas melosos.

Kalamata ②

Mezcla: Elegancia renovada · Tequila Patrón Silver · Jerez Tío Pepe · miel de agave · jugo de toronja · sal de pistache endulzado con ojimiel trivarietal.

Método: Agitado.

Vaso: Old Fashion con franjas.

Garnitura: Hoja de lima · rodaja de limón · sal de pistache.

Perfil de sabor: Cóctel salino · cremoso · afrutado cítrico de sabores emocionales.

Teos ③

Mezcla: Terroso y afrutado · Mezcal 400 Conejos · limoncello casero · vermut bianco · oleo sacharrum de pera y cardamomo jugo de piña · jugo de limón · gasificado en sifón.

Método: Gasificado en sifón.

Vaso: Old Fashion martillado a mano.

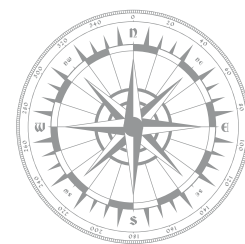
Garnitura: Rodaja de pera · bitter de miel.

Perfil de sabor: Un elixir de sabores clásicos, robustos y cálidos con toques ligeramente amargos.

Descubre la belleza de Grecia en tres fascinantes destinos. En Santorini, maravillate con las icónicas vistas de sus acantilados blancos y las aguas azules del mar Egeo.

Luego, dirígete a Kalamata, donde el aroma de las aceitunas frescas impregna el aire.

Por último, explora Teos, un tesoro arqueológico escondido en la costa del Egeo. Recorre las ruinas de esta antigua ciudad griega y sumérgete en su fascinante historia.





Drama ①

Mezcla: Herbáceo y aromático · Tequila Patron Silver · Chartreuse Verde · jarabe de albahaca · hoja santa y lemon grass · pepino · limón verde · pimienta.

Método: Agitado.

Vaso: Diseño exclusivo artesanal.

Garnitura: Bombón de menta.

Perfil de sabor: Un brebaje lleno de aromas verdes y sabores frescos · dulce y prolongado.

Rodas ②

Mezcla: Elegante digestivo con carácter único
Cognac Hennessy · Licor 43 · espresso · oleo sacharum de nuez moscada y naranja · espuma de chai.

Método: Agitado y ahumado.

Vaso: Escultura de diseño exclusivo.

Garnitura: Espuma de chai.

Perfil de sabor: Una reinterpretación distintiva de lo clásico · ahumado con cerezo · cremoso e intenso.

Mykonos ③

Mezcla: Ácido y ahumado · Mezcal 400 conejos Ancho Reyes verde · tamarindo · jugo de piña albahaca · miel de sotol.

Método: Agitado.

Vaso: Highball claro.

Garnitura: Albahaca · piña · sal ahumada.

Perfil de sabor: Autenticidad rústica · ahumado ácido y cítrico refrescante.

En Drama, maravillate con sus impresionantes paisajes montañosos y su rica tradición cultural.

Explora la isla de Rodas conocida por ser el lugar donde, según la mitología griega, nació la diosa del amor y la belleza, Afrodita.

Finalmente, relájate en Mykonos, con sus playas y su animada vida nocturna.

