

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 el rico tapiz de la cocina tradicional con la atracción de ingredientes excepcionales, naturales y orgánicos. Su filosofía culinaria rinde homenaje a los sabores auténticos y la pura sensualidad que impregna cada plato que crea. En cada obra culinaria, narra una historia de su profundo amor por la gastronomía Greco-Romana, magistralmente entrelazada con un tentador toque de sabor mexicano.

En su cocina, se destaca como un alquimista, meticulosamente seleccionando y curando ingredientes para lograr un equilibrio sublime que define su visión culinaria. Con un compromiso inquebrantable de buscar solo los ingredientes de la más alta calidad, revitaliza recetas ancestrales, convirtiéndolas en verdaderas obras maestras contemporáneas.

Cada experiencia gastronómica se convierte en un viaje transformador que deja una huella perdurable en la memoria.

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: Una 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: Una mezcla tradicional del Medio Oriente de tomillo, orégano, mejorana, semillas de sésamo tostadas y sumac

Relish: Una mezcla fresca y crujiente de vegetales picados, usada como acompañamiento o condimento.

Guindillas: Pimientos picantes típicos del País Vasco, de sabor picante suave.

Mascarpone: Un queso italiano cremoso, utilizado a menudo en postres por su textura suave y sabor ligeramente dulce.

Begin

Tarama ahumada tradicional *A.K.

Roe mousse · tomates deshidratados hechos en casa

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

Elote rostizado

Salsa de yogurt con elote · mantequilla de páprika ahumada

Pulpo crujiente

Vinagre balsámico oxymel · orégano silvestre · cebolla asada

Nuestra salsa estilo "mole" griego, realzada con balsámico Oxymel y orégano silvestre.

Berenjena al horno

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

Camarones flameados con za'atar *A.K.

Bisque de mariscos · queso feta

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

Carne de res y arroz · yogurt con hierbas aromáticas · nueces

Dolmades: Hojas de parra rellenas de carne de res y arroz, un plato típico de la cocina griega.

Albóndigas Griegas de res a las brasas

Salsa de yogurt ahumado · relish de tomate

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 asadas al carbón con queso 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 crudos son curados con un proceso de maduración hecho en casa.

Carpaccio de camarones

Compota de tomate · queso feta · aceite picante

Carpaccio de huachinango añejado *A.K.

Hinojo · aderezo de aceite de limón

Tartar de atún

Aderezo cítrico · aguacate · phyllo crujiente con especias

Tiradito de Atún Cola Amarilla *A.K.

Pimiento verde · pepinillo · jalapeño
aceite de oliva extra virgen · leche de tigre

Fresh

Betabel al jasper

Yogurt Griego · pesto de nueces · salsa vinagreta

Tomates datterini

Aceite de tomillo · queso de cabra griego hecho en casa
Los tomates 'Datterini', originarios de Sicilia, son pequeños y dulces por su cultivo bajo el sol del Mediterráneo.

Ensalada de quinoa y col rizada

Trufa negra · queso manchego · garbanzos

Ensalada de Lentejas Negras *A.K.

Mezcla de verduras a la parrilla · salsa de yogurt con tahini

Sea

Pescado a la sal con aderezo cítrico exclusivo del chef

Aioli de limón salsa secreta

Espagueti con langosta *A.K.

1 kg de langosta mediterránea · linguini · salsa de tomate asado · Albahaca

Lubina corte mariposa

Salsa de de limón · 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

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

Sumergido en agua de mar helada y cocido lentamente durante 18 horas, este cordero resalta en sabor y textura.

Chuletas de cordero a las brasas *A.K.

Relish de tomates · alcaparras · aceitunas · 550 g

Kebab de Rib Eye

Fajitas con Tajín y chile habanero · 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 la leña *A.K.

Prime Porterhouse · béarnaise de cebollinos · (Para 2 personas - 1.1 kg)

Pollo Kultura

Medio pollo orgánico a las brasas 650 g · salsa de limón · orégano · hinojo

Pastitsio Desconstruido *A.K.

Pasta paccheri · ragù de costilla corta · salsa béchamel · queso gruyere
trufa negra fresca

Inicialmente concebida por la madre del chef para ser fácil de comer para los niños, esta receta familiar fue perfeccionada con trufa negra fresca.

Continue...

Lasaña vegetariana

Ragú de champiñones y espinacas · salsa béchamel · compota de tomate · queso parmesano

Pasta orzo con mejilla de ternera *A.K.

Pasta orzo hecha a mano · compota de tomate · mejilla de ternera · queso azul Kyano · trufa

El orzo, una pasta griega artesanal en forma de grano de arroz, es ideal para absorber los sabores de la trufa y la ternera cocida lentamente, gracias a su tamaño y textura.

Alubias al horno

Verduras de temporada a la leña · aceite de tomillo · chiles

Tagliatelle con trufa *A.K.

Salsa de champiñones · trufa negra fresca · queso parmesano

Contemplate

Papas baby al horno

Mantequilla dorada · aceite de oliva · thyme

Verduras silvestres locales

Aderezo de aceite de limón · mostaza dijon

Coliflor cremoso al gratin

Salsa Béchamel de Trufa · queso cheddar

Papas crujientes

Queso pecorino · cebolla caramelizada

Sweet

Tiramisú de mascarpone

Crema de mascarpone · frambuesas frescas · pistacho · almendras · palitos de chocolate

Pastel de almendras

Caramelo salado · crema de vainilla · almendras tostadas · salsa de vainilla

Helado casero de pistacho verde

Aceite de oliva virgen extra · sal

Mousse de yogur Griego

Compota de remolacha · migas de cacao · pétalos de remolacha

Lionesa Icarus

Rellena de crema de chocolate oscuro · helado de vainilla · frambuesa fresca · nueces

Este postre mezcla helado con salsa de chocolate caliente en una masa Choux ligera, creando una experiencia única de sabores y temperaturas.