

CENAS CON HISTORIA



CASA
VINO Y CULTURA



CONÓCENOS

CASA VINO Y CULTURA

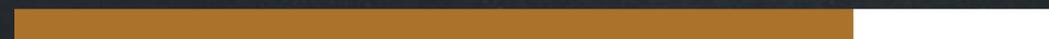
Un espacio dedicado a la educación y el disfrute del vino. Ofrecen catas, cursos y eventos enfocados en la cultura, historia y viticultura, con un enfoque en la experiencia sensorial y el aprendizaje.

Nuestra misión es acercar el conocimiento cultural y del vino a personas de todos los niveles, desde principiantes hasta expertos, y proporcionar un ambiente relajado donde puedan descubrir nuevas formas de aprender.

Wine & Food



Historia y Cultura



CASA
VINO Y CULTURA

NOSOTROS

 @andoni.vinos

 @pedroj86



SOMMELIER *Andoni*



**PEDRO J.
FERNÁNDEZ**





Andoni Vales es un apasionado sommelier certificado por la Asociación Mexicana de Sommeliers (AMS) y posee el nivel uno del Court Of Master Sommelier of Americas.

Además, es un experto en marketing digital, reconocido por su habilidad para crear estrategias innovadoras para bodegas y vinos.

Junto con su socio, el escritor Pedro J. Fernández, es co-creador del proyecto «Cenas con Historia», donde fusionan la historia de México y del mundo con la gastronomía y el vino para ofrecer experiencias únicas.

Su enfoque en el marketing digital le ha permitido destacarse en un mercado competitivo, mientras que su amor por el vino y la cultura impulsa la creación de eventos memorables que deleitan los sentidos y enriquecen el conocimiento de sus clientes.



Pedro J. Fernández, es un ingeniero, sommelier y tarotista. A lo largo de más de una década, ha destacado como autor de novelas y textos dirigidos tanto a adultos como a niños, donde otorga humanidad a los personajes históricos de México. Entre sus obras se encuentran «Yo, Díaz», «Iturbide, el otro padre de la patria», «Morir de pie», «Soy Malintzin» y «Había una vez mexicanas que hicieron historia», las cuales han sido éxitos editoriales.

Además de su labor como escritor, Fernández ha colaborado en diversas revistas, periódicos y podcasts para difundir la historia de México. Es también conocido por su cuenta en redes sociales @DonPorfirioDiaz, donde combina la divulgación histórica con sátira.

Junto con su socio, el sommelier Andoni Vales, es co-creador del proyecto «Cenas con Historia», una experiencia que fusiona la historia de México y del mundo con la gastronomía y el vino.

Su destacado trabajo le valió el reconocimiento como ganador de la Distinción Caniem 2020 al Libro del Año Infantil y Juvenil por su obra «Había una vez mexicanas que hicieron historia 2».



ACERCA DE CENAS CON HISTORIA

Es un proyecto gastronómico-cultural creado. El concepto se centra en la fusión de la historia con la alta gastronomía, ofreciendo una experiencia inmersiva donde cada cena está dedicada a un momento o figura clave de la historia. A través de menús temáticos, cuidadosamente diseñados y maridados con vinos selectos, los comensales son transportados a otra época mientras disfrutan de narraciones que conectan los sabores con eventos históricos.



LA HISTORIA NO SOLO SE LEE
Y SE APRENE, TAMBIEN SE
COME Y SE BEBE.

30
CENAS

Hemos recorrido la historia junto con Don Porfirio Díaz, el hundimiento del Titanic, Sor Juana, Iturbide, Alcía en el país de las maravillas, y más

¿QUÉ BUSCAMOS?

Esta propuesta no solo busca deleitar los sentidos, sino también fomentar el conocimiento y la apreciación del contexto cultural detrás de cada platillo y vino, creando una experiencia única e inolvidable.



CENAS CON HISTORIA

PRESENTATION 2024

NUESTRAS CENAS



CENAS CON HISTORIA

DON PORFIRIO DÍAZ

La vida de un villano

Revive la época dorada de Don Porfirio Díaz con una Cena con Historia dedicada a sus raíces oaxaqueñas. Disfruta de platillos tradicionales de Oaxaca, maridados a la perfección con una selección de vinos exclusivos. Un viaje culinario donde historia, sabor y vino se unen en una experiencia única.

Comida Mexicana

Vinos “De Muerte” España

CENAS CON
HISTORIA



DON PORFIRIO DÍAZ

JUEVES 27 DE JUNIO

19:30 HRS

HERMITAGE

PASEO DE LAS PALMAS 810, CDMX

RESERVACIONES

5528993741

CENAS CON
HISTORIA

MENÚ

PRIMER TIEMPO
TLAYUDA DE CECINA
VINO DEMUERTE WHITE

SEGUNDO TIEMPO
MOLE NEGRO DE OAXACA
CAVA MESTRES
ROSAT

TERCER TIEMPO
VOLCAN DE CHOCOLATE
VINO DEMUERTE DELUXE
MEZCAL OJO DE TIGRE

CENAS CON HISTORIA

MAXIMILIANO Y CARLOTA

Bienvenida la casa de Hasburgo

Sumérgete en la elegancia imperial con una Cena con Historia dedicada a Maximiliano y Carlota. Disfruta de una exquisita comida mexicana adaptada a los refinados gustos de Maximiliano, maridada con una selección especial de vinos de Austria.

Una experiencia gastronómica que fusiona la historia y el buen gusto en un encuentro inolvidable.

Vino Austriaco

CENAS CON HISTORIA



**MAXIMILIANO
Y CARLOTA**

BIENVENIDA LA CASA DE HABSBURGO

2 DE MAYO 2024

19:30 HRS
HERMITAGE
PASEO DE LAS PALMAS 810, CDMX

CENAS CON HISTORIA



MENÚ

PRIMER TIEMPO
RISOTTO DE HUITLACOCHÉ

SEGUNDO TIEMPO
FILETE MAXIMILIANO

TERCER TIEMPO
SACHER TORTE

VINOS DE AUSTRIA

CENAS CON HISTORIA

LA ÚLTIMA CENA DEL TITANIC

Revive la elegancia y el lujo de la última cena a bordo del Titanic con nuestra Cena con Historia. Hemos recreado una parte del menú de primera clase, transportándote a una época de refinamiento y distinción. Platos exquisitos y una selección de vinos que te harán sentir como en alta mar, en una velada cargada de historia y sabor.

Menú basado en la investigación de los platos servidos en primera clase la última noche del Titanic

Vino Internacional

CENAS CON HISTORIA

30 NOVIEMBRE
2023

19:30 HRS



LA ÚLTIMA CENA
DEL TITANIC

PASEO DE LAS PALMAS 810, LOMAS
DE CHAPULTEPEC

RESTAURANTE HERMITAGE

CENAS CON HISTORIA

ALICIA EN EL PAÍS DE LAS MARAVILLAS

En la edición de Cenas con Historia dedicada a "Alicia en el País de las Maravillas", exploramos la mente del autor Lewis Carroll y su icónica obra, mientras degustamos maridajes inesperados con Pinot Noirs de distintas regiones del mundo. Una experiencia sensorial que mezcla fantasía, literatura y vino en una combinación única y cautivadora.

Maridajes contrastantes

Pinot Noirs el mundo



CENAS CON HISTORIA

Alice in
Wonderland

A CRAZY NIGHT WITH
PINOT NOIR

29 DE FEBRERO
6 DE MARZO

HERMITAGE

PASEO DE LAS PALMAS 810
\$2,100 P/P

RESERVACIONES
5528993741

CENAS

- LAS FIESTAS DEL CENTENARIO
- LA ÚLTIMA CENA DEL TITANIC
- SOR JUANA
- ITURBIDE
- SANTA ANNA
- LOS MOUNSTRUOS CLÁSICOS EL CINE
- DON PORFIRIO DÍAZ
- ALICIA EN EL PAÍS DE LAS MARAVILLAS
- LA ÚLTIMA CENA
- MAXIMILIANO Y CARLOTA
- MARÍA ANTONIETA
- LEONARDO DA VINCI
- MUJERES MEXICANAS QUE HICIERON HISTORIA
- MALINTZIN

CENAS
CON HISTORIA

MIÉRCOLES 26 DE ABRIL
19:30 HRS

CENA DEL
CENTENAR
MÉXICO

AV. PASEO DE LA REFORMA
LOMAS DE CHAULTEPEC
Restaurante Hermitage
Historia, cena y cata de vino

\$1,75

*PAGO

CENAS CON
HISTORIA

MONST

PLÁSTICA - CENA
VINOS DE TRAJE

\$1,850 P/P

RESERVACIONES
552899

CENAS CON
HISTORIA



ITURBIDE

JUEVES 26 DE AGOSTO
\$2,850 P/P

AV. CUITL

RESERVACIONES
552899

Nico

CENAS CON HISTORIA



LA ÚLTIMA
CENA

VINOS DE ISRAEL

21 MARZO
HERMITAGE

\$2,600 P/P

RESERVACIONES 5528993741
PASEO DE LAS PALMAS 810 19:30 Hrs

SERVICIOS

CENAS PRIVADAS



- MÍNIMO 20 PERSONAS
- SE ESCOGUE EL TEMA (EN CATÁLOGO O NO)

CENAS PÚBLICAS



- ÚLTIMOS JUEVES DE MES.
- TEMAS ELEGIDOS

CENAS CON HISTORIA

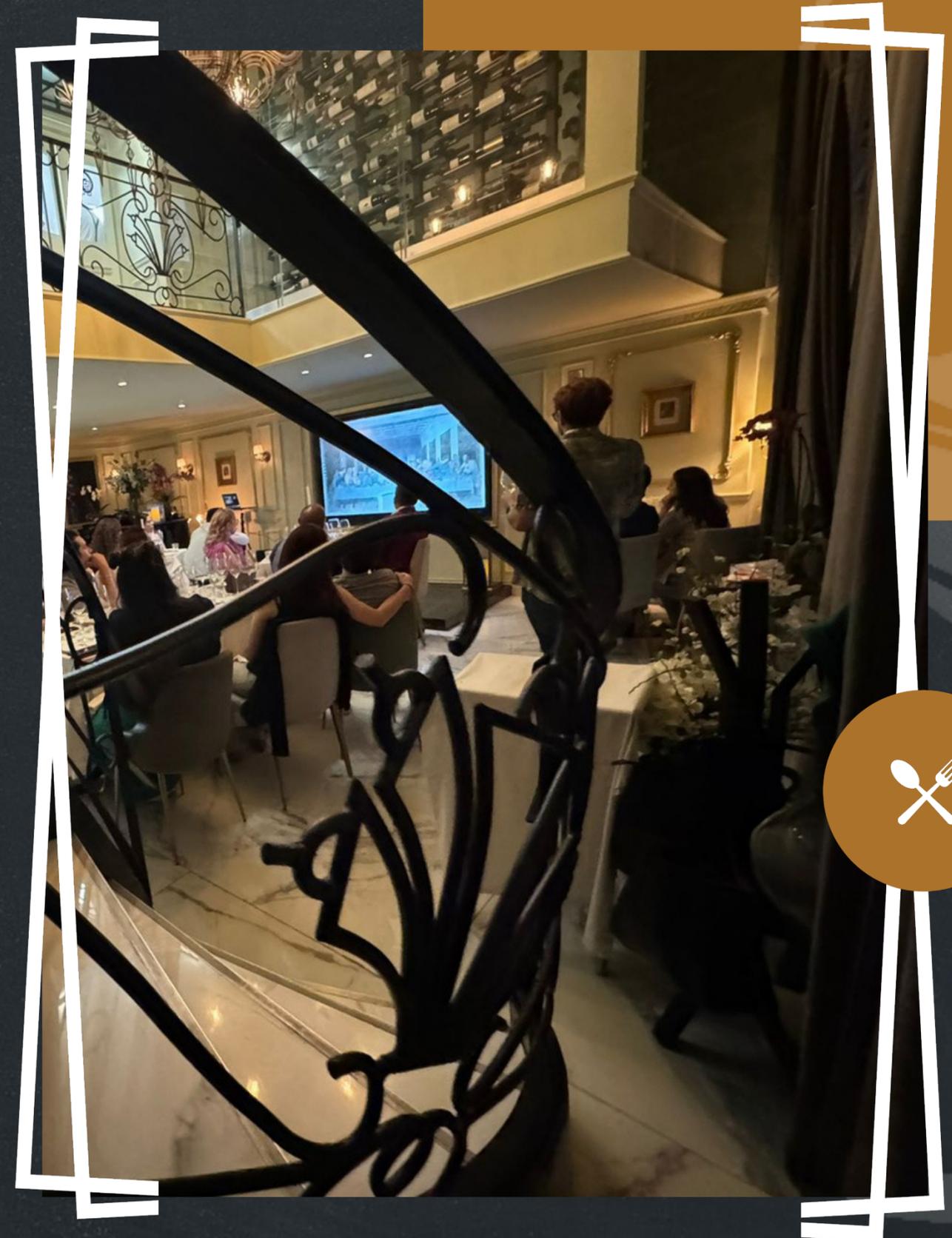
30
CENAS

+90
PLATILLOS Y
MARIDAJES

+1,000
COMENSALES

+100
HORAS DE
HISTORIA

+500
BOTELLAS
DE VINO



CASA VINO Y CULTURA

CENAS CON HISTORIA

CURSOS DE VINO

CURSOS DE ESCRITURA

TAROT

CATAS PRIVADAS

CLUBES DE LECTURA



CASA
VINO Y CULTURA

CENAS CON HISTORIA

PRESENTACIÓN 2024

GRACIAS

POR SU ATENCIÓN



www.casavinoycultura.com



www.instagram.com/cvinoycultura/



CASA
VINO Y CULTURA



**PEDRO J.
FERNÁNDEZ**