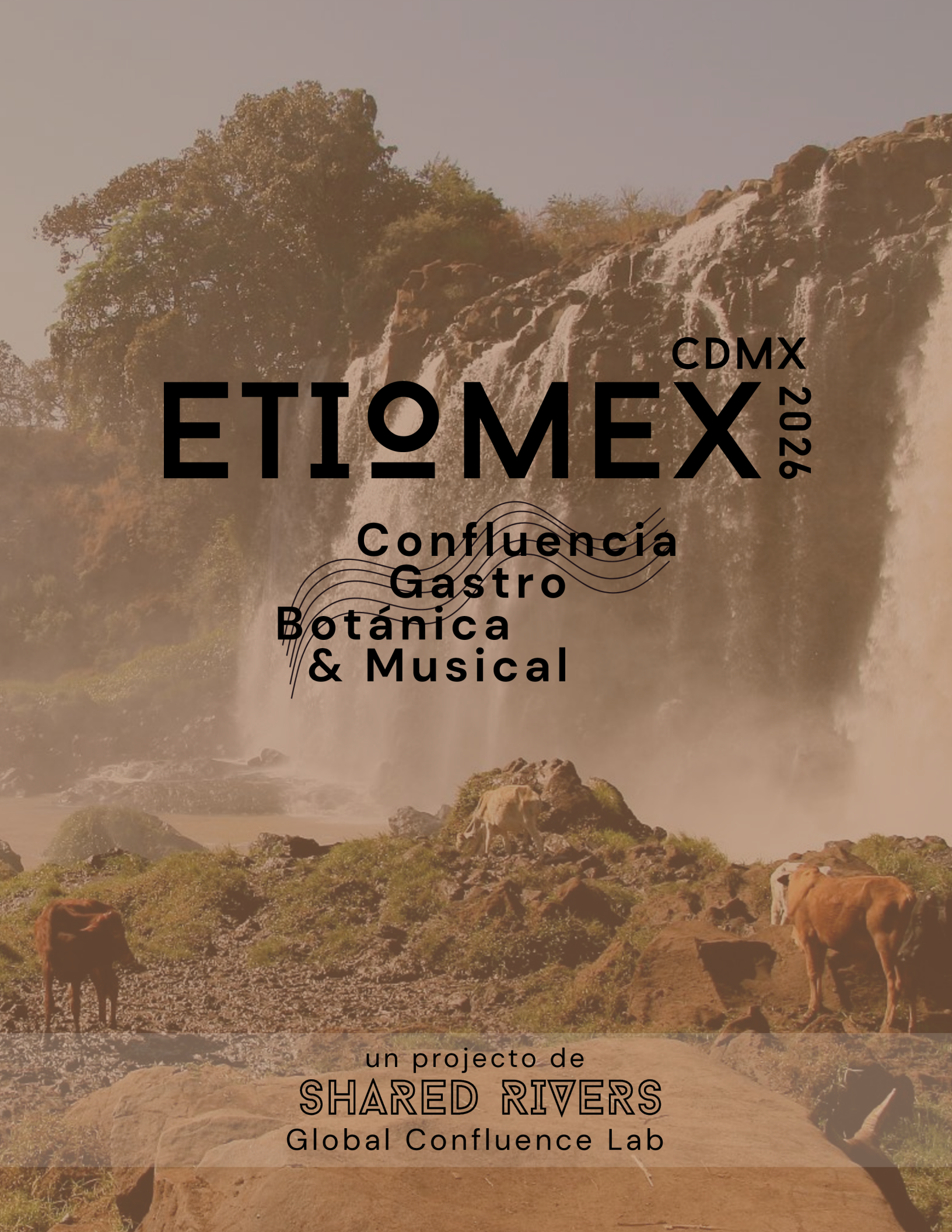




ETIOMEX

CDMX 2026

Confluencia
Gastro
Botánica
& Musical

un proyecto de
SHARED RIVERS
Global Confluence Lab

**Confluencia
Gastro
Botánica
& Musical**

ETIOMEX 2026

Abril 4-8, CDMX



Sábado, Abril 4

Taller & Comida Fasika

Juan Lucas de 4:00 pm
Lassaga 122, Obrera 7:00 pm

TBA

Sáb-Lun, Abril 5-7

Confluencia Gastro-Botánica

TBA, Juarez, CDMX 4:00 pm

SONARI
ESPÍRITUS Y SONIDOS

Miercoles, Abril 8

Eskista Perreito

C. Orizaba 173 6:30 pm
Roma Nte

SHARED RIVERS

SHARED RIVERS



በላይሽ አሰፋ
Beliansh Assefa

ዳኒላ ፕሬሳ
Daniela Presa

ገሊላ ፈለቀ
Gelila Feleke
ማያ ጎደይ

Maya Godoy

ራሄል ቴቦ
Rahel Tebo

EtioMex es una serie de diplomacia gastronómica originada del programa CONFLUENCIA de Shared Rivers. Como artistas y ecologistas, exploramos el mundo a través de la comida, la cultura y los ecosistemas que habitamos. En 2025 realizamos tres eventos de esta confluencia entre México y Etiopía en la CDMX para visibilizar el genocidio en Tigray y recaudamos \$1,000 dólares.

A través de estos eventos cuidadosamente curados, nuestrxs invitadxs se sumergiran con todos sus sentidos: visualmente, auralmente, gastronómicamente y más.

ETIOMEX 2026

@etio.mex

@shared_rivers

MENU

ETIO MEX

Confluencia
Gastronómica

Abril 4, 2026

Taller 4pm
Cena 7pm



Juan Lucas de
Lassaga 122, Obrera

PLATILLOS

TALLER

misr sambusa

Rollito primavera relleno de lentejas, cebolla, jalapeño y especias, servido con una crema de cilantro.

CENA

misr sambusa + platillo tradicional de Etiopía

platillo tradicional de Etiopía que incluye:

- **Awaze Tibs:** Trozos de carne de res dorados y cocidos a fuego lento en una salsa etíope picante.
- **Shiro:** Un curry especiado de garbanzos.
- **Gomen:** Hojas de col rizada cocidas con cebollas, pimientos y cardamomo negro.
- **Timatim:** Tomates marinados en jugo de limón, cebollas, pimientos, ajo y aceite.

*MEXICO & SUR
GLOBAL

Porcentaje de las ganancias se destinan a apoyar ayuda humanitaria crítica para poblaciones vulnerables en África del Este a través de ISBHA.com

**OTRAS
NACIONES

SHARED RIVERS

Taller & Cena \$280* - \$620** MXN
Solo Cena \$200* - \$420** MXN



Confluencia Gastro Botánica del Café, Té, & Cacao ቡና እና ኮኮዋ እና ሻይ

*demostración
degustación
conversación*

*90 minutos
boleto requerido*



Abril
ETIOMEX 2026



SHARED RIVERS

etio.mex

shared_rivers



Confluencia Botánica Culinaria



Selección Botánica

Ruda (<i>Ruta graveolens</i>)	ጤናአዳም (Tena Adam)
Café (<i>Coffea arabica</i>)	ቡና (Buna)
Azúcar (<i>Saccharum officinarum</i>)	ስኳር (Sekuar)
Canela (<i>Cinnamomum verum</i>)	ቀረፋ (Kerefa)
Olíbano (<i>Boswellia sacra</i>)	ዕጣን (Etan)
Mirra (<i>Commiphora myrrha</i>)	ሚርር (Mirr)
Cardamomo (<i>Aframomum corrorima</i>)	ኮረሪማ (Korerima)
Jengibre (<i>Zingiber officinale</i>)	ዝንጅብል (Zinjibil)
Maíz (<i>Zea mays</i>)	በቆሎ (Bequlo)

Parte de una serie para concientizar y celebrar la confluencia gastronómica, ecológica y cultural entre África del Este, India y Mesoamérica.

ETIOMEX 2026

SHARED RIVERS

 **etio.mex**

 **shared_rivers**





Confluencia
Musical

ETIOMEX²⁰²⁶

Eskista Perreito
እስኪስታ ድግስ

Miercoles, 8 de Abril
6:30pm–12:55am

SONARI

Calle Orizaba 171, Roma Norte

SHARED RIVERS

 etio.mex
 shared_rivers

Confluencia
Gastro
Botánica
& Musical

ETIOMEX²⁰²⁶
SHARED RIVERS
~ GLOBAL CONFLUENCE LAB ~

GRACIAS
አመሰግናለሁ
THANK YOU



SONARI
ESPÍRITUS Y SONIDOS