

Confluencia
Culinaria

A series of five thin, black, wavy lines that originate from the right side of the word 'Confluencia' and flow downwards and to the left, ending under the word 'Culinaria'.

ETIOMEX 2025

ESPAÑOL

ስፓንኛ

SPANISH

SHARED RIVERS

Confluencia
Culinaria

ETIOMEX 2025



Miércoles, Abril 9
Ceremonia del Café & Cacao

C. Milán 45, Juárez 11:00 am



Sábado, Abril 12
Parrillada Pop-Up

C. Orizaba 171,
Roma Nte 12-4 pm



Domingo, Abril 13
Taller & Cena

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

SHARED RIVERS

SHARED RIVERS



ገሊላ ፈለቀ
Gelila Feleke

repostera, cocinera, artista y modelo que busca transformar las relaciones comunitarias con la comida y el consumo de productos.

ማያ ጎደይ
Maya Godoy

artista multidisciplinarix, investigadorx, educadorx y fundadorx de Shared Rivers, profundamente enfocadx en trabajo de liberación socio-ecológica.



ራሂል ቴቦ
Rahel Tebo

cocinera, fotógrafa y artista multidisciplinaria que busca sintetizar diferentes puntos de vista a través de la cultura gastronomi(c)a y la música.



MENU

ETIO MEX

Confluencia
Culinaria

Abril 12
2025

12-4pm

★ **LACHICHA** ★

C. Orizaba 171, Roma Nte

PLATILLOS

*MEXICO &
SUR GLOBAL **OTRAS
NACIONES

APERITIVO

aguachile de Etiopía

aguachile de pescado servido con chips de injera etíope secadas al sol.

\$170* - \$290** MXN

PLATOS FUERTES

tibs tacos con awaze & mole

carne de res sellada, preparada con mantequilla clarificada etíope, cebollas y jalapeños, servida sobre una tortilla de maíz tradicional.

\$140* - \$290** MXN

huachinango con arroz y adas de Eritrea

huachinango a la parrilla servida junto a nuestra interpretación de la receta de arroz y lentejas de la chef eritrea Menal Kidane.

\$90* - \$180** MXN

POSTRE

café con leche tres leches

preparado en cermonia tradicional Etíope de café

**SHARED
RIVERS**

Todas las ganancias se destinan a apoyar ayuda humanitaria crítica para poblaciones vulnerables en Tigray a través de ISBHA.com





Confluencia
Culinaria
SHARED RIVERS ETIOMEX

የቡና እና የካካዎ

Ceremonia

ሥነ
ሥርዓት

del Café
& Cacao



MUSEO DEL
CHOCOLATE

C. Milán 45, Juárez

Abril 9, 2025

11:00am

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

MENU

ETIO MEX

Confluencia
Culinaria

Abril 13, 2025

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

Todas las ganancias se destinan a apoyar ayuda humanitaria crítica para poblaciones vulnerables en Tigray a través de ISBHA.com

**OTRAS
NACIONES

SHARED RIVERS

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



ETIOMEX 2025

ELEVACIONES

Confluencia
Culinaria

Adís Abeba:
2,355 metros
(7,726 ft)

አዲስ
አበባ



Ciudad de México:
2,240 metros
(7,350 ft)



ሜክሲኮ
ከተማ

SHARED RIVERS

አረብካ
የቡና ዛፍ

Cafeto arábigo
(*Coffea arabica*)



El **Cafeto arábigo** fue originalmente domesticado en Etiopía antes de llegar a Yemen y América a través del comercio colonial. Para 1720, se introdujeron plántulas en Martinica, donde prosperaron. En un lapso de 50 años, el cultivo del café se expandió a Saint-Domingue (Haití), México y otras islas del Caribe, dando forma a las tradiciones cafetaleras de la región.

ጤና አዳግዎ

Ruda

(*Ruta chalepensis/graveolens*)



La **Ruda**, llamada "Tena Adam" (salud de Adán) en amárico, es una especie introducida en Etiopía, donde se cultiva en jardines en casi todas las provincias del país y se utiliza como hierba culinaria. Sus hojas se emplean en la ceremonia del café etíope.

ከርቤ **Mirra**
(*Commiphora myrrha*)



እጣን **Olíbano**
(*Boswellia papyrifera*)



ኮፓል **Copalli*** ^{Nahuatl}
(*Protium copal*)

La **Mirra** y el **Olíbano** se queman durante la ceremonia etíope del café. En Mesoamérica, la resina de **Copal** también se ha utilizado durante siglos en ceremonias espirituales, lo que resalta la tradición compartida de hacer ofrendas aromáticas en reuniones culturales y comunitarias.

ከከዎ

Cacao * Nahuatl
(*Theobroma cacao*)



Las civilizaciones mesoamericanas cultivaban **Cacao** mucho antes de la llegada de los europeos, usándolo como moneda, en rituales y en bebidas sagradas. Tras la conquista, el cacao mexicano se difundió globalmente, pero su legado sigue vivo en el chocolate tradicional.

SHARED RIVERS

ቴማ ቴም

Xitomatl*^{Nahuatl}

(Solanum lycopersicum)



El **Tomate** se originó y fue domesticado en Perú y México. Fue introducido en el Viejo Mundo por los españoles durante el intercambio colombino en el siglo XVI. Se utiliza en la preparación de muchos platillos tradicionales en Etiopía.

ᐅᐃ

Mōlli*^{Nahuatl}

(Moles: poblano, oaxaqueño, almendrado, blanco, huaxmole, manchamanteles, rosa etc)



Los **Moles** son varios tipos de salsas y guisos mexicanos muy condimentados hechos principalmente a base de chiles y especias, y espesados con masa de maíz, tortilla o pan; los guisos de carne o vegetal se suelen preparar con estas salsas espesas.

በርበሬ Berbere

(chiles, cilantro, ajo, jengibre, besobela, fenogreco, korarima, ruda, ajwain, radhuni, nigella, semillas, etc.)



El **Berbere** es una mezcla de especias tradicional etíope elaborada con una combinación de hierbas y especias silvestres y cultivadas. Un ingrediente clave, el chile, llegó a Etiopía a través de la Ruta de la Seda desde India en 1618, después de llegar de América Central y del Sur a través de los británicos, ilustrando la influencia de América Latina en la gastronomía etíope.

እንጀራ / ጣይታ

Injera
(*Eragrostis tef*)



La **Injera** es un pan plano fermentado, esponjoso y de sabor agrio, hecho con harina de teff, un alimento básico en Etiopía y Eritrea, donde tradicionalmente se almacena en el mesob. Más que un simple alimento, la injera también funciona como plato y utensilio, reuniendo a las personas a través de la comida compartida.

ቶርቲላ Tortilla (*Zea mays*)



La **Tortilla** es un pan plano y delgado de Mesoamérica, hecho originalmente de maíz nixtamalizado, un proceso que mejora su valor nutricional, y más tarde también de harina de trigo. Creada por los pueblos indígenas antes de la colonización, y continua siendo fundamental en la cocina mesoamericana.

(*Lutjanus campechanus* / peru / spp.)



El **Pargo Rojo** es un alimento básico en México y una importación valorada en Etiopía, destacando en platos icónicos como el huachinango a la veracruzana o en guisos y asados con especias berbere.

Ambas cocinas valoran su textura firme y su capacidad para absorber sabores intensos.

**Confluencia
Culinaria**

ETIOMEX 2025

GRACIAS

አመሰግናለሁ

THANK YOU

SHARED RIVERS

Confluencia
Culinaria



ETIOMEX 2025

ENGLISH

እንግሊዝኛ

INGLÉS

SHARED RIVERS

Confluencia
Culinaria

ETIOMEX 2025



Wednesday, April 9

Cacao & Coffee Ceremony

C. Milán 45, Juárez

11:00 am



Saturday, April 12

Barbecue Pop-Up

C. Orizaba 171,
Roma Nte

12-4 pm



Sunday, April 13

Taller & Cena

Juan Lucas de
Lassaga 122, Obrera

4:00 pm

7:00 pm

SHARED RIVERS

SHARED RIVERS



ገሊላ ፈለቀ
Gelila Feleke

baker, cook, artist, and model
seeking to transform
community relationships to
food and product consumption.

ማያ ጎደይ
Maya Godoy

multi-disciplinary artist, researcher,
educator, & founder of Shared Rivers
deeply focused on socio-ecological
liberation work.



ራሄል ቱቦ
Rahel Tebo

cook, photographer, and multi-
disciplinary artist looking to
synthesize different points of view
via food culture and music.



Confluencia
Culinaria

MENU

ETIO MEX

Confluencia
Culinaria

Abril 12
2025

12-4pm

★ **LACHICHA** ★

C. Orizaba 171, Roma Nte

DISHES / PLATILLOS

*MEXICO &
SUR GLOBAL

**OTHER
NATIONS

APPETIZER

aguachile de Etiopía

fish-based aguachile served with sundried
Ethiopian injera chips

\$170* - \$290** MXN

ENTREES

tibs tacos w/awaze and mole

seared beef prepared with Ethiopian
clarified butter, onions, and jalapeños on
a traditional corn tortilla

\$140* - \$290** MXN

huachinango con arroz y adas de Eritrea

red snapper served alongside our
interpretation of Eritrean chef Menal
Kidane's rice and lentil recipe

\$90* - \$180** MXN

DESSERT

café con leche tres leches

alongside a traditional Ethiopian coffee ceremony

**SHARED
RIVERS**

All profits go to support critical humanitarian relief to
vulnerable populations in Tigray via ISBHA.com





Confluencia
Culinaria
SHARED RIVERS ETIOMEX

የቡና እና የካካዎ

Ceremonia

ሥነ
ሥርዓት

del Café
& Cacao



MUSEO DEL
CHOCOLATE

C. Milán 45, Juárez

April 9, 2025

11:00am

Part of a series to raise awareness and celebrate the gastronomic and cultural confluence between East Africa and Mesoamerica.

MENU

ETIO MEX

Confluencia
Culinaria

Abril 13, 2025

Taller 4pm
Cena 7pm



Juan Lucas de
Lassaga 122, Obrera

DISHES / PLATILLOS

TALLER / WORKSHOP

misr sambusa

egg roll filled with lentils, onion, jalapeño, and spices
served with a cilantro crema

CENA / DINNER

misr sambusa + platillo tradicional de Etiopía

traditional Ethiopian platter featuring:

- **awaze tibs** seared cuts of beef simmered in a spicy Ethiopian sauce
- **shiro** a spiced chickpea curry
- **gomen** collard greens cooked with onions, peppers, and black cardamon
- **timatim** tomatoes marinated in lemon juice, onions, peppers, garlic, and oil.

*MEXICO & SUR
GLOBAL

All profits go to support critical humanitarian relief to
vulnerable populations in Tigray via ISBHA.com

**OTHER
NATIONS

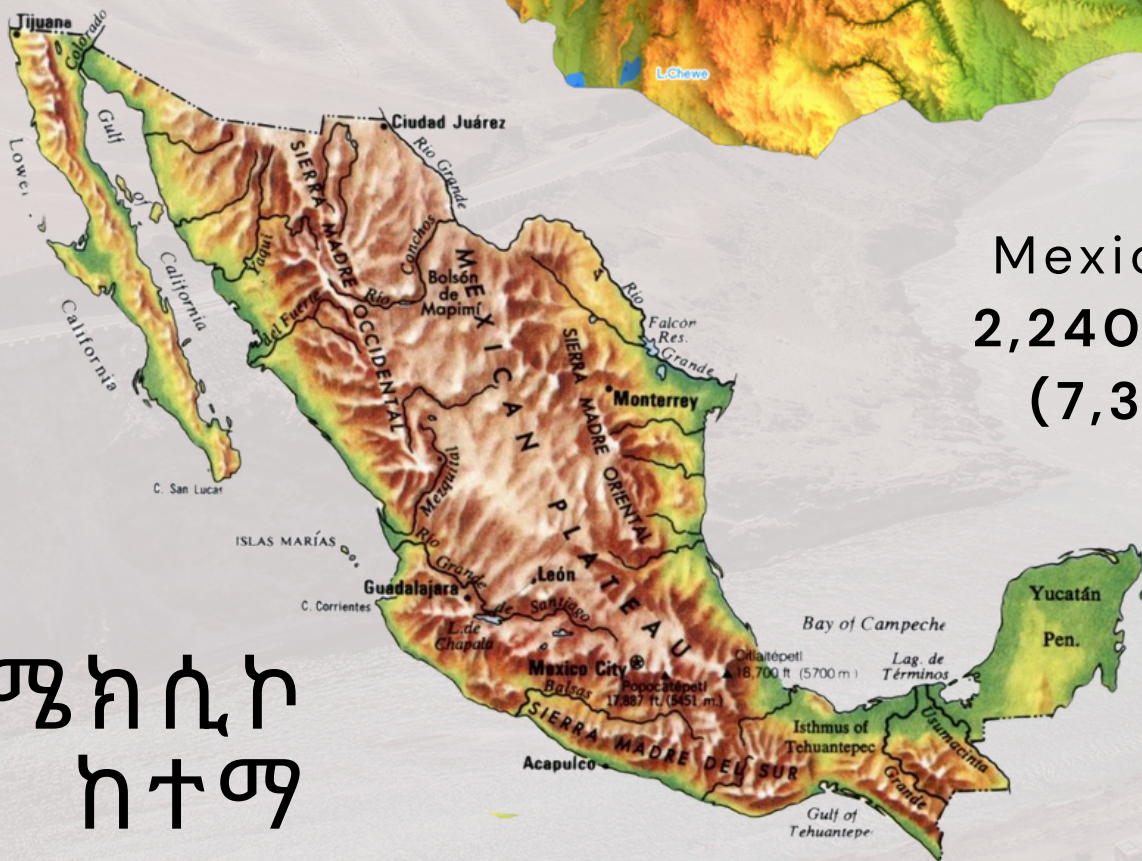
SHARED RIVERS

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



Confluencia Culinaria

አዲስ
አበባ



መክሲኮ
ከተማ

SHARED RIVERS

አረቢ ካ
የቡና ዛፍ



Arabica coffee
(*Coffea arabica*)



Coffea arabica was originally domesticated in Ethiopia before making its way to Yemen and the Americas through colonial trade. By 1720, seedlings were introduced to Martinique, where they thrived. Within 50 years, coffee cultivation expanded to Saint-Domingue (Haiti), Mexico, and other Caribbean islands, shaping the region's coffee-growing traditions.

SHARED RIVERS

ጤና አዳግዎ

Ruda

(*Ruta chalepensis/graveolens*)



Rue, called “Tena Adam” (Adam's health) in Amharic, is an introduced species in Ethiopia, where it is cultivated in gardens in almost every province of the country and used as a culinary herb. The leaves are used in the Ethiopian coffee ceremony.

ከርቤ **Mirra**
(*Commiphora myrrha*)



እጣን **Olíbano**
(*Boswellia papyrifera*)



ኮፓሊ **Copalli**^{Nahuatl}
(*Protium copal*)

Myrrh and **Frankincense** are burned as incense during the Ethiopian coffee ceremony. In Mesoamerica, **Copal** resin has been also used for centuries in spiritual ceremonies, highlighting the shared tradition of aromatic offerings in cultural and communal gatherings.

SHARED RIVERS

ከከዎ

Cacao * Nahuatl
(*Theobroma cacao*)



The Mesoamerican civilizations cultivated **Cacao** long before the arrival of Europeans, using it as currency, in rituals, and in sacred drinks. After the conquest, Mexican cacao spread globally, but its legacy remains alive in traditional chocolate.

SHARED RIVERS

ቴማቴም

Xitomatl*^{Nahuatl}

(Solanum lycopersicum)



Tomatoes originated from and were domesticated in Peru and Mexico. They were introduced to the Old World by the Spanish in the Columbian exchange in the 16th century. They are used in making many Ethiopian dishes.

፳፩

Nahuatl
Mōlli*

(Moles: poblano, oaxaqueño, almond, white, huaxmole, manchamanteles, pink etc)



Moles are various types of highly seasoned Mexican sauces and stews made primarily with chiles and spices, thickened with corn masa, tortilla, or bread; meat or vegetable stews are typically prepared with these thick sauces.

በርበሪ Berbere

(chili peppers, coriander, garlic, ginger, besobela, seeds, korarima, rue, ajwain, radhuni, nigella, and fenugreek, etc.)



Berbere is a traditional Ethiopian spice blend made from a combination of wild and cultivated herbs and spices. A key ingredient, chili pepper, reached Ethiopia via the Silk Road from India in 1618, having first traveled from Central and South America through the British—illustrating Latin America's influence on Ethiopian cuisine.

እንጅራ / ጣይታ

Injera
(*Eragrostis tef*)



Injera is a spongy, sour fermented flatbread made from teff flour, a staple in Ethiopia and Eritrea, where it is traditionally stored in the mesob. More than just food, injera serves as both a plate and utensil, bringing people together through communal dining.

ቶርቲላ Tortilla (*Zea mays*)



Tortilla is a thin, circular flatbread from Mesoamerica, traditionally made from maize hominy meal through nixtamalization, a process that enhances its nutritional value. First created by indigenous peoples before colonization, it remains a cornerstone of Mesoamerican cuisine.

ሬ፩ ስፋፐር ም/ወ/ከ/ዛላክላንጎ^{*Nahuatl}

(*Lutjanus campechanus* / peru / spp.)



Red Snappers are a staple in Mexico and a valued import in Ethiopia featured in iconic dishes like huachinango a la veracruzana, or used in stews or grilled with berbere spice.

Both cuisines appreciate its firm texture and ability to absorb bold flavors.

SHARED RIVERS

Confluencia
Culinaria

ETIOMEX 2025

THANK YOU

አመሰግናለሁ

GRACIAS

SHARED RIVERS