



Menú Gourmet

Precio: \$790.00

Entrada (elegir 1) • Ensalada de nopales tiernos, quelites, queso fresco y vinagreta de xoconostle.

- Tostada de maíz azul con tártara de atún y aguacate.
- Carpaccio de betabel con requesón y miel de maguey.

Sopa (elegir 1)

- Crema de flor de calabaza con elote tierno.
- Sopa de milpa (maíz, calabaza, frijol y epazote).
- Crema de huitlacoche con aceite de chile pasilla.

Plato fuerte (elegir 1)

- Filete de res en salsa de huitlacoche con puré de camote.
- Pechuga de pollo en mole verde con vegetales de chinampa.
- Pescado a la hoja santa con verduras salteadas.

Postre (elegir 1)

- Mousse de chocolate con amaranto.
- Panqué de elote con reducción de piloncillo.
- Dulce de calabaza con espuma ligera de canela.

Bebidas

- Agua de jamaica con hierbabuena.
- Agua de limón con chía.
- Café de olla o té.

Complementos

- Tortillas artesanales de maíz blanco.
- Salsa de molcajete.

Precio publicado por persona para un grupo de 100 personas.