



Foodgasmic experience

Precio: \$3,805.00

Foodgasmic experience

Plato principal

Camarón de campeche curado en cítricos con crema de zanahoria morada y aceite de cilantro criollo

Elote baby ahumado con mayonesa ahumada, queso fresco y mantequilla de chile seco.

Pulpo de roca confitado en aceite de algas, acompañado de arroz negro con sabor a mar.

Langosta de arrecife cocinada a dos tiempos, con sal bisque y espárrago de mar.

Filete de pescado del día con bechamel de coco, semilla de cilantro crujiente y verdura del huerto glaseada.

Postre

Flan mexicano con dulce de caramelo y helado de coco

Menú maridaje \$3, 805 mx precio final p/persona.