



Menú básico

Precio: \$1,200.00

Entrada (Elige 1):

Ensalada fresca y cítricos

Crema de jitomate rostizado, crema ácida, crotón de ajo, jitomate deshidratado

Carpaccio de betabel, alioli, almendra tostada, queso de cabra, limón, eureka, espinaca

(vegetariano)

Tartar vegetariano, pepino, jitomate cherry, cilantro, jugo de limón, cebolla, jícama, mango, pepita de calabaza, almendra tostada y crotones de ajo, soya (vegetariano)

Ceviche tradicional, jitomate, cebolla, chile serrano, jugo de limón, pepino, cilantro

Plato fuerte (Elige 1):

Filete de res con salsa de tamarindo y papa gratín

Pechuga de pollo rellena de requesón y quelites, mole verde casero, salsa de frijol perfumada con hoja santa, queso sopero

Pechuga de rellena de hongos de temporada, salsa de jamaica, con puré de camote y verduras baby

Coliflor tempura, con salsa de jamaica y chiles, ajonjolí y puré de camote (vegetariano)

Postres (elige 1):

Choconutella, frutos rojos y helado de avellana

Tarta de limón al mezcal

Huitlacoche, café y mascarpone

Laminado de mango y menta

Pan de elote con salsa de cajeta y palomitas acarameladas

Pavlova de frutos rojos con crema de humo

Brownie caliente con helado de maracuyá