



Menú platino

Precio: \$1,700.00

Amouse Bouche:

Croqueta de chistorra y camarón

Entrada (elige 1):

Carpaccio de res, queso parmesano, esterificaciones de balsámico, aderezo de chile meco, vinagreta de mostaza, polvo de aceite de chiles, lechuga escarola
Aguachile al coco, pescado, camarón, (puede ser a tu elección), coco rallado, chile serrano, cilantro, pepino, polvo de chiles
Crema de pera y berros, queso camembert, pera deshidratada
Clam chowder, tocino, almejas frescas, zanahoria, maíz amarillo, vino blanco
Sopa de mariscos, pescado, camarón, pulpo, mejillones, cilantro, cebolla, chile serrano, jitomate

Plato Fuerte (elijan 1):

Salmón mediterráneo, salsa de vino blanco, papa romero, salsa aurora y espinas con tocino
Short rib en su jugo con verduras del huerto
Atún sellado con costra de chiles piña a las brasas y aguacate
Pulpo santamar, con longaniza de valladolid, castacan, salsa mexicana, mayonesa negra de habanero
Cochinita pibil con salsa xnipec, puré de plátano

Postre (elijan 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