



Entradas

Precio: \$230.00

Entradas:

- Edamames al vapor sobre sashimi de atún de corte grueso con salsa de soya y limón
- Timbal de tabule de salmón con aderezo de pimiento rostizado
- Humus con hongo portobello, pimiento asado y pepino con chips de pan pita
- Espárragos al carbón acompañado de queso parmesano y aderezo de mostaza antigua
- Aguachile de callo de almeja con jícama, pepino y sabores verdes
- Camarones en escabeche de vino blanco con jalapeño y zanahoria encurtida
- Canutillo de atún, aguacate y arroz japonés con soya picante
- Chile ancho en escabeche relleno de cochinita pibil bañado en salsa de frijol negro
- Timbal de ensalada de papa con alioli y salpicón de marlín ahumado
- Ensalada de lechugas mixtas con manzanas, arándanos, nueces y aderezo de queso azul
- Bosque de lechugas con aderezo de balsámico y fresas
- Ensalada de surimi con jícama, pepino, aguacate y salsa de cangrejo
- Molotito de pasta philo relleno de queso shanklish con salsa tatemada y salpicón de esencias y sabores verdes
- Terrina de salmón ahumado sobre pan campesino y aderezo de chipotle
- Delicia mexicana
- Tartar de aguacate con chicharrón, queso cotija y jitomates confitados
- Entremés de cangrejo con palmito y aderezo de salsa itto
- Chile ancho relleno de frijoles con chorizo en salsa de tomatillo
- Molotito de acelga relleno de tinga de pollo
- Ensalada capresse tradicional
- Crepa rellena de flor de calabaza
- Ensalada de lechugas finas, espinaca, crotones y nuez con queso de cabra
- Brocheta de champiñones y camarones en espejo de chipotle
- Ensalada de berros y palmitos
- Espárragos con jamón serrano en salsa bernesa
- Lasaña fría de salmón en salsa napolitana
- Arroz salvaje coronado con camarones en reducción de tomate