



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
Hummus 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