



## Ancestral Maya

Precio: \$755.00

1er tiempo:

Hummus maya: conocida en maya como “ha sikil pak” (semilla y tomate). Aromática semilla de calabaza tostada lentamente a la leña y molida en forma manual, caldillo de tomate y aromatizada con cebollina. Servido al centro como entremés

2do tiempo:

Lechón al horno. Guiso ancestral maya de carne de cerdo cocinado al horno en lenta cocción, sazonado con un recado elaborado con diferentes especias de la huerta y bañado en jugo de naranja agría. Servido con salsa de tomate verde con aguacate y salsa de habanero  
Guarniciones: tortillas a mano, barra yucateca (pan), ensalada de repollo, cilantro y cebolla, totopos

3er tiempo:

Dulce de papaya de origen maya, es uno de los postres más populares de la región yucateca. Su ingrediente principal es la papaya india, una fruta dulce tropical. A base de una cocción de largas horas, se combinan los sabores del azúcar, los clavos de olor y la canela junto a la papaya.