



Menu de Especialidades

Precio: \$450.00

Entradas

Bruschettas de Molletes

Rebanadas de baguette cubiertas con frijoles refritos, queso gratinado, y pico de gallo. Ensalada Caprese con Chile Poblano Tomate, queso mozzarella, hojas de albahaca, tiras de chile poblano asado.

Carpaccio de Res con Queso cotija y Aceite de Cilantro

Finas láminas de res con queso cotija rallado, rociadas con aceite de cilantro.

Principales

Pappardelle al Chipotle con Albóndigas de Chorizo

Cintas anchas de pasta (pappardelle) bañadas en una salsa cremosa de tomate y chipotle, acompañadas de albóndigas hechas de chorizo y res, esparcidas con queso parmesano y cilantro fresco picado.

Milanesa de Pollo con Salsa de Mole y Risotto de Queso Cotija

Milanesa de pollo crujiente bañada en una salsa ligera de mole poblano, acompañada de un risotto cremoso infusionado con queso cotija y decorado con hojitas de epazote.

Lasagna de Rajas, Elote y Chicharrón Prensado con Bechamel de Chipotle

Capas de pasta intercaladas con rajas, granos de elote, trozos crujientes de chicharrón prensado y una salsa béchamel con un toque de chipotle.

Postres

Panna Cotta de Tequila y Lima

Un suave y cremoso postre de panna cotta infusionado con tequila y ralladura de lima, cubierto con una reducción de piloncillo y un toque de vainilla, decorado con trozos finos de lima cristalizada.

Churros con Crema de Dátiles

Churros espolvoreados con azúcar y canela, acompañados de una crema dulce de dátiles.

Cannoli Rellenos de Crema de Horchata y Chocolate Amargo

Cannoli crujientes rellenos de una suave crema de horchata, decorados con chocolate amargo rallado y espolvoreados con un poco de canela.