



## Menú Maison Lumi

Precio: \$450.00

Menú Maison Lumi

### Entradas:

#### Sopa Fría de Pepino con Croutons al Epazote

Una refrescante mezcla de pepinos frescos y hierbas, acompañada de croutons crujientes aromatizados con epazote. Una combinación que evoca los paisajes frescos de un lago al atardecer.

#### Bruschettas de Nopal y Ratatouille

Una fusión perfecta entre el clásico ratatouille francés y el emblemático nopal mexicano. Servido sobre tostadas crujientes, este aperitivo es una experiencia de sabor inolvidable.

#### Crema de Calabaza con Chipotle

Una cremosa y reconfortante sopa de calabaza con un toque picante del chipotle. La unión perfecta entre lo dulce y lo picante.

### Platos fuertes:

#### Pollo a la Dijonnaise con Rajas de Chile Poblano

Un delicado pollo bañado en una salsa cremosa de mostaza dijon, acompañado de rajas de chile poblano. Una combinación que despierta los sentidos.

#### Bœuf Bourguignon al Estilo Mexicano

La tradición francesa se une al sabor mexicano en este estofado de carne cocinada lentamente en vino tinto con champiñones, zanahorias y un toque de chile ancho. Un viaje culinario entre Borgoña y México.

#### Tilapia en Salsa de Vino Blanco con Elote y Epazote

Deliciosos filetes de tilapia bañados en una salsa ligera de vino blanco, acompañados de granos de elote y el aroma distintivo del epazote. Una delicia que evoca los sabores costeros.

## Postres:

### Helado de Coco con Caramelos de Piloncillo

Una combinación tropical y tradicional. Refrescante helado de coco adornado con dulces caramelos hechos de piloncillo.

### Helado de Café con Crumble de Cacao y Canela

Un intenso sabor a café realzado con un crumble dulce y crujiente de cacao y canela. El broche de oro para una comida perfecta.

### Helado de Vainilla con Reducción de Tamarindo

Suavidad y acidez se unen en este postre. El clásico helado de vainilla se eleva con una reducción ácida y dulce de tamarindo.