



## Menú

Precio: \$450.00

### Entradas:

Tostadas de ceviche con mango y chile de árbol: ceviche fresco sobre tostadas de maíz, realzado con el dulzor del mango y el picante del chile de árbol.

Ensalada de nopal con vinagreta de tamarindo: tiras frescas de nopal, tomate cherry, granos de elote y queso fresco, todo bañado en una vinagreta dulce-picante de tamarindo.

Sopa fría de aguacate con crutones de chorizo: un refrescante y cremoso caldo a base de aguacate, realzado con crutones sazonados con chorizo.

### Platos principales:

Mole moderno de pollo con puré de camote y espárragos asados: un contraste de sabores y texturas, con la riqueza del mole y la suavidad del puré.

Raviolis de huitlacoche en salsa poblana: pasta rellena con el sabor umami del huitlacoche, en una salsa cremosa de chile poblano.

Medallones de res en salsa de mole y chayote salteado: jugosos medallones de res bañados en un mole ligero, acompañados del crujiente del chayote salteado.

### Postres:

Tamales dulces de chocolate y frutas rojas en salsa de vainilla: un giro al tradicional tamal, relleno de chocolate y frutas rojas, bañado en una delicada salsa de vainilla.

Tarta tatin de guayaba con helado de rompopo: un clásico francés reinterpretado con el sabor tropical de la guayaba y acompañado de helado con sabor a eggnog mexicano.

Crème brûlée de cajeta con berries flameados al mezcal: el delicado sabor de la cajeta en una crème brûlée, coronada con berries flameados al mezcal.