

Menú emoción

Precio: $1,399.00

Primer tiempo:

Ensalada de berros y espinacas, croqueta de queso de cabra y aderezo de fresas, sandia y miel de agave

Ensalada cesar al aderezo de higos fresco y anchoas, crujiente de parmesano

Agua chile guacamolada de pescado a la lima yucateca

Sopa de tortilla, camote frito y queso asado

Crema de huitlacoche a la crema de flor de calabaza y palomitas de pollo

Crema poblana servida con tortita crujiente de frijol negro y crema de elote

Segundo tiempo:

Filete de pescado tikin-xic servido sobre arroz cremoso al axiote

Filete de pescado relleno de vegetales y mariscos al queso parmesano en salsa cremosa de chile pasilla servido con arroz poblano

Pechuga de pollo rellena de queso Oaxaca y hongos en salsa pibil sobre camotes salteados al piloncillo

Tournedos de pollo gratinado al guacamole en salsa de hoja de aguacate y plátanos fritos al chile piquín

Timbal de lechón braseado a la naranja agria en su jugo de salsa xni pec confitado servido con

muselina de col blanca
Lomo de cerdo relleno a la mousse de almendra y pepitas de calabaza en salsa BBQ de piña y croqueta de yuca

Tercero tiempo:

Tradicional pastel de tres leches

Churro tradicional con salsa de cajete y chocolate
Pastel de chocolate clásico