



COMIENZOS

Falso ravioli de jícama y camarón (maracuyá, chapulines, betabel)
Salpicón de escochín ahumado
Ensalada de hoja santa con gazpacho verde
Ensalada de betabel horneado con pepita de calabaza y aguacate.
Carpaccio de picanha con emulsión de hierbas.
Tostada de chicharrón de pulpo en recado negro con chivitas
Taquitos de castacán

Tabla de quesos mexicanos

PRINCIPALES

Costilla de res sobre tamal de hoja santa en salsa verde
Falso risotto de coliflor con hongos al ajillo
Cannoli relleno de cremoso de frutos secos e higos.
Pesca del día con esquite, chilmore y polvo de jamón serrano.
Atún en costra de chile pasilla
Porkbelly con lemon grass, peras confitadas y yema curada.
Salchicha colombiana con mostaza antigua y escabeche de pepinillo.
Pulpo a las brasas.
Pechuga de pollo a baja temperatura con mole de chile cascabel y puré de plátano macho
Ribeye de cerdo al pastor con piña tatemada, xnipec y puré de frijol blanco

POSTRES

Caballero pobre brulee con mousse de plátano y foie
Xocolatl con acitrón, maracuyá y caramelo salado.
Pay de queso con praliné de pepita de calabaza, fresas en escabeche y pasta de cacao
Creme Brulee con esferas de carajillo
Panacotta con vaina de vainilla y fruta de temporada
Caja de petit fours (bombones, merengues y galletas)

MENU DE DEGUSTACIÓN

+ acompañamiento de vinos.

Menú elaborado por el Chef Tiago Aceituno.
Todos los platillos se elaboran al momento, agradecemos su paciencia.
Precios en Pesos Mexicanos. Impuestos incluidos.
Servicio No Incluido