



## MENU DE DEGUSTACIÓN

+ acompañamiento de vinos.

### BOTANA

Ensalada de hoja santa con gazpacho verde  
Ensalada betabel horneado con pepita de calabaza y aguacate  
Carpaccio de picanha con emulsión de hierbas  
Falso risotto de coliflor con hongos al ajillo  
Taquitos de chicharrón de atún con chutney de mango  
Tostada de chicharrón de pulpo en recado negro con chivitas  
Taquitos de castacán  
Infladita rellena de mollejas con cremoso de foie gris

### TACOS

Ribeye a baja temperatura con salsa de chipotle negro, hoja santa y cebolla cambray  
Pesca del día con esquite, chilmole y polvo de jamón serrano  
Atún en costra de chile pasilla  
Porkbelly, alga seaweed, chile perón, naranja confitada y ajonjolí  
Pulpo a las brasas con tzikilpak  
Pechuga de pollo a baja temperatura preparada como mixiote y puré de plátano macho  
Rack de cordero  
Rack de cerdo en salsa de dátiles y puré de esparrago con plátano macho

#### TACO:

m. Tortilla de maíz con algún alimento dentro, típica de México.

Para nosotros TACO es la mejor expresión culinaria de la forma mas simple.  
Nos corre maíz por las venas

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



## **DULCES**

Bosque de cacao y sirope de aguacate  
Creme Brulee con esferas de carajillo  
Camote y dulce de leche con bizcocho de mandarina  
Mamey, chocolate y foie gras  
Sable bretón de papaya verde y miel  
Pay de calabaza con helado de especias

**Pregunta por nuestra selección de  
café, infusiones, vinos y licores.**

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