



Menu de Degustacion "a la Carte"

I

camembert envuelto en phyllo . mermelada de jamaica-chile . ensalada verde

mini betabel . crema de queso de cabra . nuez tostada . durazno a la parrilla . manzana comprimida . arugula

vegetales asados . tuille de parmesano . mezcla de verduras . salsa de flor de calabaza . reducción balsámica

crema de elote . empanada de huitlacoche . caviar negro . crème fraiche

II

hamachi . salsa guacachile . zanahorias crujientes . pesto de cilantro

pulpo a la parrilla . salsa romanesco . alubias . chorizo español . aceite de hierbas

callo de hacha sellado . puré de chicharos . salsa de chile-chocolate . brotes de chicharos

pato sellado . salsa de frambuesa-Pinot Noir . salsa de mole dulce . salsa poblana

III

risotto de champinones . parmesano tuille . aceite de hierbas . microgreens

ravioles de mascarpone-langosta . langosta a la parrilla . salsa de langosta

fettuccine negro . camarones a la parrilla . salsa de limón y parmesano . hilos de chile

atún en costra de pistacho . manzanas asadas . salsa de pimienta negra . poro salteado

camarón a la parrilla . salsa pitona . camote morada . chicharrón

huachinango con costra de hierba . cuscús . beurre blanc cítrico . salsa de chile rojo

cordero a la parrilla . mole coloradito . garbanzo puré . ensalada mixta . granada

filete de res a la parrilla . mole verde . champiñones asados . habas . echalotes caramelizados . crujiente de camote

menu de degustacion 3 tiempos \$1280 Pesos Mexicanos

1 de grupo I, 1 de grupo II, 1 de grupo III

Minimo de 3 tiempos per persona.

Postre incluso.