



MENU

PRIMER TIEMPO



Taco de pork belly en salsa hoisin

relish de piña con habanero y albahaca | aguacate majado | chips de ajo | escamas de rábano

SORBET DEL DÍA



Sorbet ligeramente dulce para limpiar el paladar

SEGUNDO TIEMPO



Brisket de res braseado por 8hrs |

risotto de hongos con aguacate | demiglasse de chile pasilla con tamarindo | aceite de truffa | crujiente de parmesano





PRECIO POR PERSONA \$750.00 pesos

(INCLUYE IVA, NO INCLUYE SERVICIO)



POSTRE

Tamal dulce | Esponja de tamal dulce con pasas, sorbete de maracuyá con lavanda, crumble, galleta de cocoa y chile ancho y bombón de mezcal y sal de gusano





MENU

PRIMER TIEMPO



Ceviche de tubérculos | lechuga mini romain hidropónica sambal | chicharrón de arroz | escamas de serrano y rábano | Emulsión de aguacate

SORBET DEL DÍA



Sorbet ligeramente dulce para limpiar el paladar

SEGUNDO TIEMPO



Chamorro de cerdo en barbacoa | papa majada a la brasa con cebolla morada, ajo y romero | espárragos y tomates heirloom asados | demi de hongos





PRECIO POR PERSONA \$750.00 pesos (INCLUYE IVA, NO INCLUYE SERVICIO)



POSTRE

Mulege | spanikopita «pasta phyllo y dátiles al vino tinto», compota de higo, helado de nogada





MENU

PRIMER TIEMPO



Taco mar y tierra | tortilla de harina de betabel | puré de zanahoria | chicharrón de ribeye | cangrejo de concha suave frito | mayonesa de ajo y habanero tatemado | crema de aguacate

SORBET DEL DÍA



Sorbet ligeramente dulce para limpiar el paladar

SEGUNDO TIEMPO



Pescado tikin-xic | horneado en hoja de plátano | puré de zanahoria con cítricos y habanero ahumado en frio | xnipec asado | risotto con hoja santa





PRECIO POR PERSONA \$750.00 pesos

(INCLUYE IVA, NO INCLUYE SERVICIO)



POSTRE

Chocolate | Biscocho de chocolate, mousse de chocolate, esponja de avellana, pudin de chocolate amargo, galleta de cocoa y chile ancho, trufa entrufada, gel de jocoque