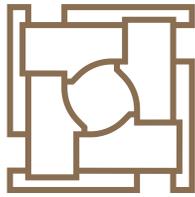


M E N Ú



B I E N V E N I D A

PAN A LA BRASA

Pan a la brasa: yogurt griego, parmesano y batido de berenjenas.



E N T R A N T E S

EXTRACTO DE MAÍZ NEGRO

Con camarones confitados y coral de trigo (deliciosa crema de maiz y huitlacoche)



BABY MIX

Crujiente de parmesano, vinagreta de flor de jamaica, limon, queso de cabra y almendra caramelizada.



TIRADITO DE ATÚN

Atún aleta amarilla, ponzu, cilantro y ají amarillo



PALITO DE SALMÓN

Con mousse de aguacate y wasabi, pescado, huevos.



TARTAR DE RES

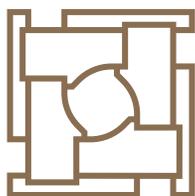
Tartar de res con emulsión de mostaza antigua y sus tostadas de nopal



AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN.

Camarones marinados con una salsa a base de tortilla y cebolla quemada, combinada con ingredientes frescos y un toque cítrico que despierta todos los sentidos.





P L A T O S F U E R T E S

STRUDEL DE SETAS

Strudel de setas & portobellos, oporto, queso cendre y aire de lima.



PESCA DEL DÍA

Zarandeada, piel de limón confitado y aceite de oliva.



PULPO CON MOJO

Pulpo con mojo de huacatay a la parrilla



ARRACHERA

Arrachera a las brasas con salsa de ajo asado y chiles

CUAC-CUAC

Tacos de carnitas de pato con cebolla y pimienta verde acompañados de salsa de chili verde



RACK DE CORDERO

Rack de cordero en costra de panko, arroz salvaje, crema de nuez y brotes de elote.



TUÉTANO

Tuétano sobre carbón, esquites y su raspada macha



P O S T R E S

SOPA DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS CON TIERRA DE CHOCOLATE

Una experiencia cremosa y fresca, donde el yogur se encuentra con la dulzura de los frutos rojos, mientras que la tierra de chocolate agrega un toque indulgente y de contraste.

CREME BRULÉ

Crema brulé de maracuyá tostada en mesa



Deconstrucción de Tarta de Zanahoria en Esfera de Chocolate, Macarrones y Toffee de Caramelo.



A L É R G E N O S

 LÁCTEOS

 NUECES

 GLUTEN

 APIO

 SÉSAMO

 SULFITO

 HUEVO

 CRUSTÁCEOS

 ALTRAMUCES

 MOLUSCOS

 PESCADO

 SOJA

 CACAHUETES

 MOSTAZA

