NUESTRO
MÉXICO

MAYO – 2026

Pescadilla de atún, hongos lactofermentados y
chintextle de chapulín

-

Tostada de mejillones y mole de mar, reducción de cebolla y chipotle

-

Escamoles capeados, caldillo de jitomate y guajillo

+

Lechugas de Tepotzotlán, sikil pak, queso cuadro y bushi de apionabo

Kampachi en aguachile a la veracruzana, sal de alcaparra y
verduras en escabeche

Trucha steelhead de Baja California, adobo de chicatana,
hongos maitake en escabeche de higuera

Nieve de nopal

Tamal de cerdo al pibil y crema de elote tierno

Rib eye en su jugo, pico de gallo y frijol pinto de Sinaloa

o

Pato rostizado con mole manchamanteles de coco y reducción de betabel

+

Helado de miel de abeja melipona, mermelada de papaya y lavanda, caviar

-

Pan de elote con rompope de nixtamal, vainilla de Chichicaxtle y maracuyá

-

Dulces mexicanos

Ajonjolí Altramuces Apio Cacahuate Crustáceo Frutos secos Gluten Huevo
Lácteos Mostaza Moluscos Pescado Soya Sulfitos Solanáceas