

MENÚ
DEL CHEF
FEBRERO - 2025

Chileatole de huitlacoche, hierbas de la milpa 🌿

+

Tostada de mejillón en escabeche al grill, mole del mar, reducción de
cebollas tatemadas 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

+

Ensalada de calabaza mantequilla y tomates, horchata de arroz y pepita
de calabaza 🍷🍷

+

Atún aleta azul con aguachile de brassicas, helado de wasabi, rábano
sandía encurtido y hojas de mostaza 🍷🍷🍷🍷

+

Barbacoa de pesca del día en adobo de chapulín, crema de coliflor
con plancton 🍷🍷🍷🍷

+

Tamal de pato pibil y crema de elote tierno 🍷🍷🍷

+

Festival de entomofagia

Ceviche de vegetales de la milpa en leche de tigre de nopal ahumado; tártara
de aguacate tatemado con escamoles; alambre de setas con salsa macha y
chintextle de chapulín; frijol santanero de Oaxaca y cebollas confitadas;
chorizo de cocopaches hecho en casa; segueza de maíz rojo; salsa roja con
jumiles y epazote; tortillas de maíz criollo de Opichen, Yucatán 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

+

Chichilo negro, rib eye sazonado con garum de huitlacoche 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

+

Nieve de nopal

+

Sorbet de coco, plancton, uchuva, caviar 🍷🍷🍷🍷

+

Mignardises 🍷🍷

Menú \$4,950 MXN / Maridaje de Vinos del Mundo \$2,400 MXN 🍷

Maridaje de Vinos Mexicanos \$2,400 MXN 🍷

Maridaje Terroir & Rarezas Pairing \$6,000 MXN 🍷

•El menú se puede ordenar de 13:00 a 14:00 hr y de 17:30 a 21:30 hr.

•Si tiene alguna alergia o restricción, es importante que nos lo haga saber.

•Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.

Ajonjolí 🍷 Altramuces 🍷 Apio 🍷 Cacahuete 🍷 Crustáceo 🍷 Frutos secos 🍷 Gluten 🍷 Huevo 🍷

Lácteos 🍷 Mostaza 🍷 Moluscos 🍷 Pescado 🍷 Soya 🍷 Sulfitos 🍷