

**MENÚ
DEL CHEF**

MARZO - 2025

Chileatole de huitlacoche, hierbas de la milpa 🌿

+

Taco de kampachi madurado, hongos duraznillo lactofermentados
y almendrado yucateco 🍷🍷

Tostada de tártara de aguacate con escamoles 🍷

Tartaleta de mejillones y mole del mar 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

+

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

Cangrejo moro en pipián verde de semilla de girasol, lima tailandesa y albahaca,
tostadas de maíz azul 🍷🍷🍷🍷

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

Sope de ventresca de atún al grill con adobo de chapulín, segueza de maíz rojo
y hormiga chicatana 🍷🍷🍷🍷

Nieve de nopal

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

Chichilo negro, rib eye de Tequisquiapan Querétaro sazonado
con garum de huitlacoche, chorizo de cocopache 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

+

Sorbet de coco, plancton, uchuva y caviar 🍷🍷

Pan de elote con rompopo de nixtamal, vainilla de Chichicaxtle,
Veracruz y maracuyá 🍷🍷

Mignardises 🍷🍷🍷

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

Maridaje de Vinos Mexicanos **\$2,400 MXN**

Maridaje Terroir & Rarezas **\$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 🍷 Solanáceas 🍷