

Antojitos y botanas

Pequeños dulces del día de muertos

Barquita de maíz morado, naranja pibil y callo de hacha.

Cacao azteca, maíz y pepitas de oro.

Calabaza a la brasa, flor de calabaza, chocolate blanco y horchata de sus pipas a la canela

Burrito tierno de cangrejo endiablado con perfume de nixta y elote.

Dulcitos

Aro dorado de "guacafoie", chipotle ahumado y sal de gusano.

Queso frito chihuahua con toffee de pop-corn

Hueso de aguacate caliente y liquido...

Croqueta de queso Oaxaca con guiso de plátano y manzana

Tarta de queso panela-pay

Primeros platos

Quesos mexicanos

Aguachile de mango, piña a la brasa y nopal, con moluscos, mariscos, pescados y algas de nuestras costas.

Pichón de sangre en dos cocciones, palomitas de mijo, demiglace de mole poblano, tubérculos y mucho sabor a calle.

Co-coliflor tres leches, chile morita, anguila mexi-yaki y caviar.

Trompo de molleja de ternera mayor, tortilla en salsa pozole de maíz nixtamalizado y huitlacoche liofilizado.

Chipirón de anzuelo, arroz cremoso de calabaza verde y hoja santa con salsa de jalapeño fermentada.

Rodaballo salvaje, su piel crujiente al cilantro y cochinita gelatinosa con salsa de aguacate tatemado y macha.

Platillos Principales

