

CHEF
Aurelio Morales

MAITRE
Yassine Khazzari

SOMMELIER
Jacinto Domenech

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 endiabado 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 líquido...

Croqueta de queso Oaxaca con guiso de plátano y manzana

Tarta de queso panela-pay

Quesos mexicanos

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

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

Primeros platillos

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

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

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

Platillos Principales

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