



MENÚ

COCINA MEXICANA

COCINA DE EMOCIONES

gourmet



VERGARAMILLÁN



ENTRADAS

- *Soufflee de huitlacoche en salsa de elote; queso panela, rajas de chile poblano y cherrys confitados (tradicional)*
- *Mixiote de pato y camote crepes con reducción de vino blanco de Querétaro; mole negro y hojas de caléndula*
- *Polenta con queso panela , mousse de cuitlacoche, chile serrano y rabanitos baby*
- *Flores de calabaza rellenas de camarones y quesos de la región en salsa de pozole rojo de guerrero y gotas de chiltepín*
- *Carpaccio de atún al pastor con ensalada de quintoniles y hierbas aromáticas ancestrales, cebolla morada y chile serrano confitado*
- *Crujientes de pulpo a la diablo (no muy picosos) en salsa de chile pasilla y reducción de mexcal y microgreens de la región*

CREMAS Y SOPAS

- *Crema de queso chihuahua y crujiente de jamón serrano*
- *Crema de cacahuete tostado y chipotle quemado*
- *Crema de tomates criollos rostizados y queso de cabra al epazote*
- *Crema de camarones y aguachile de cazón*
- *Crema del bosque de Chapultepec (chile poblano , queso panela , tortilla frita y elote tierno)*
- *Sopa de médula y habanero tostado*
- *Sopa azteca (tradicional)*
- *Sopa de flor de calabaza, almendras y avellanas tostadas*
- *Sopa de hongos silvestres y queso cotija*
- *Sopa negra de huitlacoche y crema ácida*





PLATILLOS FUERTES – Cerdo y pollo

- *Suprema de ave en costra de semillas; sobre verdolagas y berros frescos, aderezada con bechamel de chipotle quemado*
- *Suprema de ave en salsa de anchoas y hongos silvestres con reducción de vino tinto y crujiente de queso y amaranto*
- *Suprema de ave rellena de queso de cabra y granos de huitlacoche en salsa de xoconoxtle y chile piquín*
- *Lomo de cerdo con mantequilla de chile ancho, papas cambray negras, pure de alcachofa y salsa de cordero*
- *Lomo de cerdo en salsa de sidra y pepitas fritas, sobre mexclum de verduras de la abuela y tosta de pan de piedra*
- *Lomo de cerdo al pibil, con espuma de cebolla morada y aceite de tres chiles con caviar de chile habanero*

PLATILLOS FUERTES – Filete de res y pescados

- *Filete de res en salsa de cuitlacoche y queso chihuahua en cama de risotto a la poblana y polvo de hojas de hinojo*
- *Filete de res en salsa de mole poblano, fideos secos, aire de queso cotija y frituras de hojas de epazote*
- *Filete de res en salsa de cacahuete tostado lentamente, yema de huevo frita y roca de chilacayote*
- *Short rib estilo michoacán con pure de aguacate, aire de chicharrón, totopos de maíz azul y brotes de betabel*
- *Lomo de salmón sellado a la mantequilla sobre mole verde, patatas confitadas y teja de tinta de calamar*
- *Lomo de atún sellado con romero y aceite oliva con costra de reducción de piloncillo y almendras con ensalada de yuca tierna*
- *Filete de robalo relleno de esquites en salsa de chileatole de cacahuete, crocante de epazote y polvo de chile de árbol*
- *Mextlapique de trucha salmonada con pure de garbanzos al tocino ahumado y verduras parrilladas con carbón de mezquite*





POSTRES

Nicte; *mousse de mamey con biscocho de elote, masa sable, mousse de maracuyá, naranja confitada y flores comestibles*

Quetzalli; *mousse de plátano tabasco con maracuyá sobre crujiente de bergamota, jelly de lima y almíbar de hierbabuena*

Yatzil; *volcán frío de salsa de rompopo, palanqueta de amaranto crujiente de cacao y flores de calabaza cristalizadas*

Xochitl; *creme brulee de arroz con leche, tulip de cocoa, polvo de pinole, azúcar morena y frutos del bosque*

La china; *napoleón de buñuelos con mousse de café de olla, reducción de guayaba con piloncillo y frutos criollos confitados*

Xitlali; *Volcán de pinole y chocolate semiamargo con polvo de gordita de nata, coullis de mango y sorbete de requesón*

Machinza; *Piña tatin con crema pastelera de piloncillo crujiente de pepita y naranja, polvo de quelite y garapiñado de piñón*





MENÚ

COCINA MEXICANA

COCINA DE EMOCIONES *gourmet*



VERGARAMILLÁN