



MENÚ

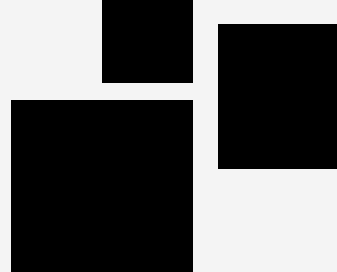
COCINA MEXICANA

COCINA DE EMOCIONES

gourmet



VERGARAMILLÁN



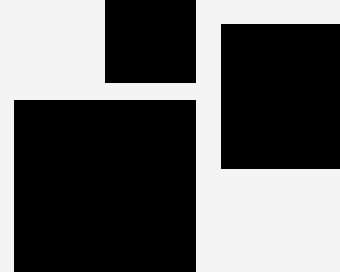
ENTRADAS

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

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 con chile poblano , queso panela , tortilla frita y elote tierno*
- *Sopa de médula y habanero tostado*
- *Sopa azteca, tortilla frita, chpotle tatemado, crema y aguacate*
- *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 pollo en costra de semillas; sobre verdolagas y berros frescos, con bechamel de chipotle quemado
- Suprema de pollo en salsa de anchoas y hongos silvestres con reducción de vino tinto y crujiente de queso y amaranto
- Suprema de pollo rellena de queso de cabra y granos de huitlacoche en salsa de xoconoxtle y chile piquín
- Cerdo con mantequilla de chile ancho, papas cambray negras, pure de alcachofa y salsa de cordero
- Cerdo en salsa de sidra y pepitas fritas, sobre mexclum de verduras y tosta de pan de piedra
- Cerdo al pibil con espuma de cebolla morada con aceite de tres chiles y caviar de chile habanero

PLATILLOS FUERTES – Filete de res y pescados

- Filete de res en salsa de huitlacoche 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, yema de huevo frita y roca de chilacayote
- Rib eye 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 rompope, 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

