

Menú Contemporáneo

Entradas

- *Rollos de queso y epazote, salmón ahumado y alioli de manzana*
- *Tartar de ryb eye, alcaparras fritas, papas rojas y mermelada de limón*
- *Coliflor rostizada en mole blanco, piñones y pimentón ahumado*
- *Ravioles rellenos de queso artesanal y pato en salsa rossini y verdolagas salteadas*
- *Camarones al whisky y porkbelly sobre pasta artesanal de tinta de calamar*
- *Pulpo a las brasas, con aguachile de frambuesa, crujiente de poro y aceite de perejil*
- *Souffle de ryb bye de cerdo y huitlacoche*
- *Mixiote de espinacas, relleno de pato y camote amarrillo, salsa de mole y vino blanco*
- *Flores de calabaza tempurizadas, rellenas de camarón y queso, pure de pozole rojo y aceite de chiltepín al ajillo*
- *Pulpo crujiente a la gallega, con mil hojas de papa*
- *Robalo en leche de tigre de maracuyá y vegetales en chile mije*
- *Buñuelo de camarones, cremoso de queso de oveja y aros de calamar fritos*
- *Carpaccio de pulpo, mousse de aguacate y frambuesas maceradas*
- *Ñoquis de papa y camarones en salsa de pesto de albahaca y pistache*
- *Calamar salteado, roca de cebolla y tinta de calamar, musselina de pulpo y trufa blanca*
- *Carpaccio de res en miel negra*
- *Carnitas de atún en pipian verde*

Sopas

- *Crema de trufa blanca y compota de manzanas*
- *Crema de queso brie y curry tailandes*
- *Crema de espárragos blancos*
- *Crema de chile poblano y quesos cremosos*
- *Crema de jitomates deshidratados*
- *Vichyssoise de col lombarda y limón amarillo*
- *Crema de jamón serrano y esferas de melón*
- *Corn chowder con tocino*
- *Crema de flores de calabaza*
- *Crema de queso chihuahuay crujiente de jamón serrano*
- *Crema de foaigras, miso y lentejas rojas*
- *Crema de queso roquefort y pistaches tostados*
- *Crema de pimientos al grill y queso de cabra natural*
- *Sopa de flor de calabaza, almendras y avellanas*
- *Sopa de jitomate y croquetas de huazontle*
- *Crema de chicharrón*

Menú Contemporáneo

Platos fuertes, pollo y cerdo

- Rolade de pechuga de pollo, con velouté de papa y jamón serrano
 - Pechuga con espinacas y queso artesanal, en rissotto de hongos y tocino
 - Pechuga al grill, pure de chile poblano, queso panela y salsa de flores de calabaza
 - Pechuga rellena de queso ricota con espinacas, puré de zanahorias y anchoas, salsa bearnesa
 - Lomo de cerdo en cocción lenta en salsa charcutiere, puré de garbanzos y papas cambray al ajillo
 - Solomillo de cerdo con costra de chile ancho y salsa bordelaise
 - Solomillo de cerdo sobre pure de papa y salsa tártara
 - Solomillo de cerdo con mantequilla de chile ancho, papas cambray negras y pure de berenjena
 - Solomillo de cerdo con costra de chipotle y pure de esquites

Platos fuertes, premium

- *Salmon caramelizado, espárragos verdes y ñoquis en salsa de queso curado*
 - *Salmon en salsa de pesto, pistaches tostados y papas cambray*
 - *Salmon caramelizado en naranja y gengibre, pure de cebollitas de cambray y coles de bruselas*
 - *Filete de robalo crujiente, relleno de pulpa de jaiba, zetas y miso*
 - *Salmón envuelto, zetas, puré de garbanzos y tocino ahumado*
 - *Duo de pescados, en salsa de ostiones ahumados*
 - *Bacalao con pimenton ahumado y salsa de pimiento rojo asado*
 - *Camarones en bourbon, ajo negro y pure de colinabos*
 - *Camarones en salsa de anchoas y emulsión de espinaca*
 - *Filete de robalo y esquites en chileatole de cacahuate*
 - *Camarones en costra de chicharrón*
 - *Camarones tempura*
 - *Filete de res en reducción de oporto y crujiente de papa cristal*
 - *Filete Wellington, duxell de hongos y salsa española*
 - *Filete de res en salsa de pimientos asados y puré de alberjon y tocino*
 - *Filete de res en costra de miel y romero, espárragos y salsa de avellanas*
 - *Filete de res, salsa bordelaise y pure de camote asado*
 - *Filete de res, salsa de ostiones ahumados y crocante de chile pasiilla*
 - *Filete de res, puré de zetas y portobello y salsa rosa*
 - *Filete de res sobre fideos secos, salsa de mole poblano y crujiente de epazote*
 - *Filete de res al mignon, romero de pork belly y hongos*
 - *Filete de res, ceniza de cebollitas y habanero y pure de plátanos asados*
 - *Parmentier de short rib*
 - *Barbacoa de sirloin en adobo de morita y miel*

Postres

- *Biscocho de elote, mousse de mamey, rompope artesanal, galleta de almendras y mousse de maracuyá*
 - *Crème Brûlée de arroz con leche y compota de frutos rojos*
 - *Praline de pistaches, pasta kataifi y puré de piel de limón amarillo*
 - *Lava cake de chocolate semiamargo y cítrico de frambuesas*
 - *Lava cake de dulce de leche*
 - *Tiramisú de mascarpone, café y cardamomo*
 - *Tarta de manzana, streusel de chocolate, nuez y helado de palomitas*
 - *Roll cheesecake de dúo chocolates*
 - *Mousse de queso crema, biscuit al limon, y compota de fresa*
 - *Mousse de caramelo, biscuit de nuez y cobertura de chocolate*
 - *Confit de maracuya y coco, galleta de mantequilla, mousse de chocolate lacteo*
 - *Cheseeecake de chocolate blanco y biscocho de chocolate amargo (gluten free)*