

Entradas

- *Ensalada de flores de calabaza tempurizadas rellenas de seitán; arúgula baby, quelites, aderezo de limón y chips de yuca*
- *Ensalada de espinaca baby, almendra tostada, tofu, blueberry, arándanos y reducción de jamaíca y zarzamora*
- *Ceviche de ayocotes*
- *Polenta con mousse de huitlacoche*
- *Ensalada con peras al vino tinto, jícamas, avellanas, esferas de queso de cabra con ajonjolí y reducción de vinagre y cardamomo*
- *Tartar de hongos con aguacate y huajillo*

Sopas, con leche vegetal

- *Sopa de jitomates rostizados*
- *Caldo de hongos y coliflor rostizada*
- *Sopa de yuca y zetas*

Platos fuertes

- *Ravioles rellenos de seitán en salsa Rossini (la salsa es a base de jitomate rostizado)*
- *Cus cus a la jardinera*
- *Coliflor rostizada, tahini, totopos de alga, con brotes de betabel*
- *Lasagna vegetariana*
- *Portobello relleno de verduras al chiltepín*
- *Calabacitas rellenas de quínoa orgánica con queso mozzarella de búfala*

Postres

- *Tapioca orgánica con gazpacho de melón y frutos rojos*
- *Brownie vegano y frutos rojos*