

MENÚ DEGUSTACIÓN \$2,033 MXP

Botana

I.

Campechana de mariscos, crudités, sriracha, salsa tártara, brioche y tostadas

Causa de cangrejo, elote y escabeche

II.

Costilla de res braseada, bollo chino al vapor, rábano

Ensalada de vegetales rostizados, hummus, macadamia y piñón

III.

Pescado a la talla, espinacas al vapor con ajonjolí

Camote rostizado y mole almendrado

Rib eye, costra de chiles, puré de coliflor

Sides

Guacamole

Arroz sucio

Arroz con choclo

Lechugas con vinagreta de yuzu

IV.

Flan de chocolate semi-amargo

Kakigori de yogurt con fresas y frambuesa

TASTING MENU \$112 USD

Botana

I.

Mixed seafood platter with crudites, sriracha, tartara sauce, brioche and tostadas

Crab Causa with corn and pickles

II.

Braised beef rib, steamed Chinese bun, radish

Roasted vegetable salad, hummus, macadamia and pine nuts

III.

Grilled "a la talla" fish, steamed spinach, sesame seeds

Roasted sweet potato and almond mole

Rib eye with chili crust, roasted cauliflower puree

Sides

Guacamole

Dirty rice

Rice with choclo

Mixed greens with yuzu vinaigrette

IV.

Miso dark chocolate flan

Yogurt kakigori with strawberries and raspberries