



MENU DEGUSTACION SEIS TIEMPOS

**I.II.III. TIEMPOS SON
SUGERIDOS POR PARTE DEL CHEF BASADOS EN
LA TEMPORALIDAD DE LOS INGREDIENTES**

IV. ENTRADAS A ELEGIR

COLIFLOR ROSTIZADA

Coliflor con salsa de camarón, semilla de mostaza, macha de almendra y hueva de salmón

TOSTADA DE PULPO Y CHICHARRON PRENSADO

Rábano, cebolla curtida y condimento de azafran

ENSALADA DE BETABEL

Pickles de betabel sobre aderezo cremoso de queso de cabra, aromatizada con aceite de trufa negra

CAPRESSE DE SANDIA CON POLVO DE CHAPULINES

Queso panela, reducción de balsámico, pesto de hierbas

CREMA DE ZANAHORIA CON LANGOSTA CONFITADA

Crema de zanahoria y raíz de azafran, langosta confitada en mantequilla de ajo

TATAKI DE RIB EYE

Con emulsión de quelites, puré de hongos y tapenade de aceituna kalamata

MEJILLONES EN SALSA DE MANTEQUILLA Y ENELDO

Aromatizados con aceite de chepiche

Dada la complejidad de nuestros platillos, no se detallan todos los ingredientes en la descripción y esta basado en la temporalidad de los insumos. Por favor avisele a nuestro personal si usted tiene algun tipo de alergia



V. FUERTES A ELEGIR

MEDALLON CHAHUE

Medallón de filete de res arroz, cremoso de Huitlacoche y salsa de camarón

PECHUGA DE POLLO A LA MOSTAZA

Pechuga de pollo acompañada de salteado de hongos, puré de camote, zanahoria braseada y aceite de trufa

CAMARONES CON MOLE DE COCO

Camarones con chintextle a la brasas, mole blanco de coco y ceniza de chichilo

CAMARONES AL COCO

Camarones en costra de coco acompañado de puré de plátano macho

PESCA DEL DIA Y MOLE VERDE

Pescado del día, puré de papa y esquite

ATUN SELLADO

Medallón de Atún con salsa de ajo rostizado, trio de purés y huazontle frito

PULPO FRITO

Tentáculos de pulpo) con nopal curado, vinagreta de huitlacoche y condimento de azafran

LINGUINI CON CAMARON EN SALSA DE FLOR DE CALABAZA

Pasta con camarones, salsa cremosa de flor de calabaza

VI. POSTRES A ELEGIR

BISCOCHO DE HIGOS FRESCOS CON PANNA COTTA DE ROMERO Y FRUTOS ROJOS SILVESTRES

Postre elaborado con azúcar de coco y libre de azúcares refinados

PERA POCHADA AL MEZCAL,

Helado de elote asado, tierra de cacao y crema de vainilla

HELADO DE FRIJOL

Tejas de merengue, papel de arroz y crema de anís

PLATANO MACHO TATEMADO

Salsa de caramelo y helado de temporada

TARTA DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO

Con helado de temporada

CHEF HUGO ARNAUD
MENU DEGUSTACIÓN DE SEIS
TIEMPOS \$480.00 POR PERSONA

Dada la complejidad de nuestros platillos, no se detallan todos los ingredientes en la descripción y esta basado en la temporalidad de los insumos. Por favor avisele a nuestro personal si usted tiene algún tipo de alergia