

Terraza del Mar

Menú Degustación seis tiempos por Chef Hugo Arnaud.

- Los primeros tres tiempos son sugeridos por parte del Chef, esto basado en la temporalidad de los ingredientes •

• A elegir •

Entradas

FALSO RISOTTO.

Arroz de coliflor con setas crujientes, y aceite de trufa negra.

TLAYUDITA DE QUELITES.

Acierto de cerdo, frijol negro, queso fresco con una variedad de quelites mexicanos, aguacate y tomatitos cherry.

ENSALADAS DE BETABELES ROSTIZADOS.

Pickles de betabel sobre cremoso de queso de cabra, y aceite de trufa negra.

TOMATES Y PIPIÁN.

Tomates orgánicos baby sobre un pipián rojo de ajonjolí, verdolagas y queso de cabra.

MAÍZ DE MAR.

Crema de maíz con tinta de calamar y curry, con aros de calamar en tempura de ceniza de totomoxtle y agridulce de chintextle.

TATAKI DE RIB EYE*.

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

CRUDO*.

Salmón curado en chepiche y ahumado con hoja de aguacate, aderezado con mayonesa de chapulín, cremoso de wasabi y caviar,

*Consumir alimentos crudos puede aumentar el riesgo de enfermarse y es responsabilidad de quien los consume

Terraza del Mar

• A elegir •

Plato fuerte.

DE HUMOS Y TIZNES.

Filete de res en costra de ceniza, mole negro oaxaqueño, puré de berenjena tatemada, cebolla cambray y chile toreado.

LENGUA DE RES EN SU JUGO.

Lengua de res cocinada en su jugo, tocino crujiente, frijol negro y cebolla cambray asada.

PECHUGA DE POLLO A LA MOSTAZA.

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

CAMARONES COCO.

Camarones con costra de coco y amaranto sobre un estofado y mole de coco.

PULPO Y FRIJOL.

Tentáculos a las brasas con mayonesa de salsa macha, sobre frijoles rancheros y aceite de chile habanero tatemado.

PESCA DEL DIA.

Con coles de Bruselas y papas cambray en mantequilla cítrica, pure de chícharo y salsa de mejillones.

ATÚN SELLADO.

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

Postres.

HIJO DEL MAÍZ.

Flan de elote con teja de almendra, salsa de caramelo, tierra de maíz nixtamalizado y helado de palomitas.

RED VELVET.

Bizcocho red velvet relleno de crema de queso y compota de frutos rojos.

ECLAIR OAXAQUEÑO.

Eclair relleno de chocolate de metate, esponja de cacao, salsa de café oaxaqueño y helado de carajillo.

PANNACOTTA DEL MAR.

Pannacotta de cardamomo, granizado de tuna roja, esponja de nopal y tierra negra.

Menú degustación por persona \$480.00

En caso de alguna alergia o restricción alimenticia favor de avisar a nuestro personal.