

MENÚ DEGUSTACIÓN

7 TIEMPOS / recomendación del chef / es necesario que todos participen en la mesa 1400 / persona

AGREGAR MARIDAJE - 7 vinos maridados cuidadosamente - 1400 / por persona

APERITIVOS

OSTIONES / sol azul / salsa de vinagre rojo / jugo de tomate ½ dz / 360 full dz / 680

Maridaje recomendado: Redentore Pinot Grigio 300 copa / 150 media copa

CRUDITE / vegetales del huerto / aderezo ranch de hoja santa / crumble de leche 215

GAZPACHO DE BETABEL / yogur congelado / hojas de betabel crocante / queso de cabra 225

SOPA DE TOMATE / sándwich de 3 quesos / mermelada de tomate / crema / albahaca 225

CEVICHE CRUDO / pasta de pimiento coreano / ajonjolí / rábano / papel de arroz 345

AGUACHILE / camarón / aguacate / aceitunas / tostadas de maíz azul 345

Maridaje recomendado: Henri Lurton Le Sauvignon 300 copa / 150 media copa

CALLO DE HACHA / salsa de ají amarillo / aguacate / chicharrón de pollo / cilantro 345

MOUSSE DE HÍGADO DE POLLO / conserva de fresa / chicharrón de pollo 320

ENSALADAS + VEGETALES

ENSALADA DE KALE / salsa de tomatillo / frijol negro / chips de maíz / aguacate / cotija 180

agregue pescado 190 agregue pollo 190

ENSALADA COBB GRIEGA / cebolla encurtida en limón / tocino / pollo / aderezo harissa 300

BETABEL EN BETABEL / frito / asado / en escabeche / queso de cabra / puré de aguacate 230

COL DEL BRUSELAS / aioli de limón / epazote / paprika ahumada / cacahuete 275

COLIFLOR EN TRES FORMAS / puré de coliflor, en vinagre y caramelizado 320

TOMATES FRITOS / jarabe de jerez y miel / albahaca crujiente / tomate cherry macerado 315

Maridaje recomendado: Whispering Angel Rose 350 copa / 180 media copa

TAMAL DE FRIJOL NEGRO / mole negro / cebollas curtidas / salsa de semillas 285

PASTA AGNOLOTTI / maíz dulce / crema de vino blanco / espuma de cotija 265

Maridaje recomendado: Casa Madero Casa Grande Chardonnay 300 copa / 150 media copa

PLATOS FUERTES

PULPO ADOBADO / panza de puerco / puré de frijol / harissa / yogurt con conserva de limón 475

PESCA DEL DÍA TATAKI / brócoli / cacahuete / glazeado de soya / salsa de mango 385

Maridaje recomendado: MacMurray Ranch Pinot Noir 350 copa / 180 media copa

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA / capeado de cerveza / crema / pico de gallo / col	350
PECHUGA DE POLLO / camote gratinado / follaje del jardín salteado / zanahoria	320
SÁNDWICH DE POLLO FRITO Y TOCINO / queso chihuahua / chips de camote	315
POLLO ROSTIZADO / vegetales rostizados / tzatziki / nabo curtido / za'atar flatbread	550

Maridaje recomendado: Rivero Gonzalez Tinto Mezcla Bordalesa 450 copa / 230 media copa

HAMBURGUESA / queso cheddar / cebolla caramelizada / lechuga / aioli / camote frito
315

PAPPADELLE + ALBÓNDIGAS / gravy de tomate / gremolata de follaje /
mozzarella 390

PRIME RIBEYE / 15 oz / salsa de vino tinto / vegetales rostizados / papa al horno
"loaded" 1195

PUERCO PIBIL / tortillas de nixtamal / salsa verde / cebollas cambray / piña rostizada 995

Maridaje recomendado: Roganto Pinot Noir 300 copa / 150 media copa

GUARNICIONES

BISQUETS DE QUESO CHEDDAR / hojas de moringa / mantequilla con miel (2)	84
HOJAS DEL HUERTO SALTEADAS / cebolla caramelizada / hierbas de ánimas bajas	144
VEGETALES ROSTIZADOS / producción de nuestros huertos / hierbas + aceite de ajo	144
AROS DE CEBOLLA TEMPURA / aderezo chipotle mil islas	144
CAMOTE FRITO / aioli de limón	144