

POSTRES

ÓPERA OAXAQUEÑO bizcocho de almendra, chocolate, café, crema montada, vainilla y limón.	130
TARTA DE CACAO toffee de piloncillo y helado de leche quemada con vainilla.	160
PASTEL DE QUESO AHUMADO con coulis de frutos rojos.	125

BEBIDAS

<i>Infusiones</i>	50	<i>Capuccino</i>	65
<i>Café americano</i>	40	<i>Carajillo</i>	190
<i>Espresso</i>	40	<i>Espresso Martini</i>	210
<i>Latte</i>	65		

DEGUSTACIÓN










- I. BOTANAS
- II. NIGIRI DE ATÚN
atún fresco con miel de naranja y chintextle,
arroz con furikake.
- III. TOSTADA DE PAPADA
de cerdo confitado, guacamole con albahaca y
chile tusta y chapulines.
- IV. PESCA DEL DÍA
mole de camarón, puré de guayaba y cacahuete.
- V. LECHÓN CONFITADO
mole de la casa, puré de camote y ensalada.
- VI. PREPOSTRE
- VII. FRESAS CRIOLLAS FLAMBEADAS
romero y helado de lavanda.

2,300

Con maridaje (bebidas) 3,300

✓ El menú es personal y se
recomienda a mesas completas.

ENTRADAS

RISOTTO NEGRO, mariscos y huitlacoche.		380
ESPARRAGOS AL GRILL, jamón serrano, queso parmesano, huevo mollet y salsa trufada.		460
TATAKI DE PESCADO, emulsión de betabel, soya, miel de agave y jengibre encurtido. *		360
CRUDO DE PESCADO, shallot, emulsión de hinojo, vainilla y limón amarillo. *		360
RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA, requesón y yema líquida en salsa trufada con epazote y queso parmesano.		360
INFLADITA DE MAÍZ, rellena de chorizo verde, puré de plátano, puré de frijol, salsa martajada, crema y queso.		325
ENSALADA DE TOMATES, emulsión de frambuesa y toronja, aceite de oliva royal, crema montada, helado de yogurt y nuez de macadamia.	 	360
TOSTADA DE PAPADA de cerdo confitado, guacamole con albahaca, chile tusta y chapulines.		285
ZANAHORIAS GLASEADAS, curry verde con hoja santa y jocoque.	  	330

FUERTES

PESCA DEL DÍA mole de camarón, puré de guayaba y cacahuete.		510
PESCA DEL DÍA chimichurri, papas melosas y ensalada.		510
LECHÓN CONFITADO mole de la casa, puré de camote y ensalada.		590
FILETE DE RES puré de papa, espárragos y salsa de vino tinto con almoraduz.		610
PORK BELLY AGRIDULCE ajo, especias, jengibre, cebolla, leche de coco y pan bao.		490
RISOTTO DE SETAS flor de calabaza, setas salteadas y aceite de trufa blanca.		490
ENCHILADAS RELLENAS DE PATO CONFITADO almendras, pasas, plátano macho, mole negro costeño, cebolla, queso fresco y perejil.		460

* Preparación en crudo

Picor medio 

Opción vegetariana 

Libre de gluten 