

MENÚ DEGUSTACIÓN

BY CHEF

VICENTE TORRES

Ensalada de jitomates orgánicos, variedad de albahacas, stracciatella y piñón

Organic tomato salad, variety of basil, stracciatella and pinion.

Aguachile cangrejo verde, mandarina, zanahorias en escabeche y aire de jengibre

Green aguachile, tangerine, pickled carrots and ginger air.

Crema calabaza, mantequilla, praliné de pepita, ravioli de flor y yema marinada

Butternut squash, pumpkin seed praline, flower ravioli and marinated yolk.

Pulpo asado, salsa piquillo, emulsión tinta y papa verde

Grilled, piquillo sauce, ink emulsion, mashed potato with green sauce.

Cordero estilo tajine, puré de sésamo, aceitunas kalamata, naranja y miel

Tajine style, sesame pure, kalamata olives, Orange and honey.

Cheesecake al momento, queso bola y helado de cereza

Ocosingo cheese and cherry ice cream.

Precio por persona / Price per person \$1,700.00 mxn

Incluye IVA / VAT Included

No incluye bebidas ni cargo por servicio / Beverages and gratuity is not included.

