

# MENÚ DEGUSTACIÓN

BY CHEF

VICENTE TORRES

**PORO CONFITADO / CONFIT LEEK**  
**VINAGRETA, BROTES TIERNOS Y FLORES**  
*VINAIGRETTE, BABY GREENS & EDIBLE FLOWERS*  
**MARIDAJE: VILARNAU ROSÉ BRUT, PINOT NOIR**

**ATÚN / TUNA**  
**FOIE GRAS, CAVIAR Y BRIOCHE TOSTADO**  
*FOIE GRAS, CAVIAR, TOASTED BRIOCHE*  
**MARIDAJE: ALBARIÑO, ALBA DE VETUS, RÍAS BAIXAS, ESPAÑA**

**AJO BLANCO / WHITE GARLIC**  
**SÁLMON AHUMADO, EJOTE TIERNO Y DURAZNO**  
*SMOKED SALMON, TENDER GREEN BEANS, PEACH*  
**MARIDAJE: FULMEN PROSECCO EXTRA DRY, GLERA**

**HUACHINANGO / RED SNAPPER**  
**ASADO AL ESTILO ROBATA, SALSA DE AZAFRÁN**  
*ROBATA-GRILLED, SAFFRON SAUCE*  
**MARIDAJE: ZUTANITA, CÔTES DE PROVENCE, CINSAULT & GARNACHA**

**MELOSO DE TERNERA / BRAISED VEAL**  
**YOGURT GRIEGO, BERENJENA Y HIERBAS FRESCAS**  
*GREEK YOGURT, EGGPLANT, FRESH HERBS*  
**MARIDAJE: PINOT NOIR, LA CREMA SONOMA, USA**

**TARTA TATIN / TATIN TARTE**  
**HELADO DE CAMELO SALADO,  
VAINILLA DE PAPANTLA Y SIDRA**  
*SALTED CARAMEL ICE CREAM, PAPANTLA VANILLA, CIDER*  
**MARIDAJE: ICE WINE VIDAL, CANADÁ**

**PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON — \$1,700 MXN**  
**MENÚ CON MARIDAJE / PAIRED MENU — \$3,600 MXN**

**IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED**

