



MENÚ DEGUSTACIÓN

A

DEGUSTACIÓN

Tartaleta requesón de macadamia
Betabel pasificado y xnipec
Fritura de tapioca, jim jaew y nopal

Coco tierno, leche de tigre y erizo

Tlayuda de jamón de atún, sauerkraut y limón caviar

Ensalada de tomate milpero, parfait de queso panela y garum

Morillas, mole blanco y malvas

Brocheta de corazón de pollo y aleta de atún, zumaque y parota

Pato madurado, mole barranqueño y yuzu kosho de guayaba

Sorbete de tuna fermentada, raicilla, xoconostle y begonia

Marquesita, queso bola y anchoas

Arroz con leche de oveja, huitlacoche, trufa y piel de leche

Sevillana de cajeta y tuétano

05 de Diciembre, 2023

Jefe de Cocina: Zayr Huescas

Menú Degustación	2050 MXN - por persona
Maridaje	1500 MXN - por persona
Caviar Malossol Osetra	690 MXN - 9 gr.

