

MENÚ
DE
GUSTA
CIÓN



PRIMERO

Ceviche de coco tierno con leche de tigre, chile manzano, chayote blanco, jícama y pepino persa.

SEGUNDO

Tlayuda con puré de alubias y aguacate.

TERCERO

Ensalada de tomate milpero, cacahuete fresco, parfait queso panela oreado y garum de kampachi.

CUARTO

Pesca del día, servida sobre “atolidashi”.

QUINTO

“NO TETELA” con hongos de lluvia y glass de hongos.

SEXTO

Tamal de wagyu y mole amarillo.

SÉPTIMO

Mochi Taco de mango fresco, sorbet de mango, gastric de tamarindo y jengibre cristalizado.

OCTAVO

Parfait de guanábana con pulpa y fermento de durazno.

NOVENO

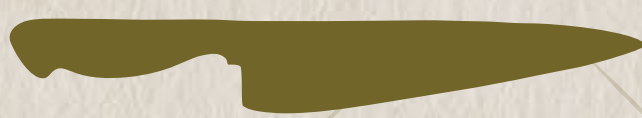
Arroz con leche servido con helado de canela, piel de soja y chocolate tostado.

DÉCIMO

Sevillana de ganache y tuétano ahumado.

ALCALDE

COCINA FRANCA



alcalde.com.mx