



MENÚ DE ESPECIALIDAD

Cocina Latina & Cocina de Autor

SERVICIO A LA MESA



ENTRADAS FRÍAS | APPETIZER (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Ensalada Cítrica

Blandada de Salmon Curado | Olivada Negra | Vinagreta de Licor de Maracuyá

Ensalada de Quinoa (VG)

Quinoa Mixta | Nueces Mixtas | Arándano | Cebolla Caramelizada | Vinagreta de Lima & Yuzu

Ensalada Solterito

Haba Fresca | Chicharo | Garbanzo | Quelite | Cempasúchil | Cotija Fresco | Vinagreta, Jengibre y Camarón Seco

Ceviche de Coco

Callitos de Topolobampo | Leche de Coco | Coco tierno | Chile Manzano | Mango | Cebolla Morada | Leche de Tigre | Brote de Cilantro

Aguachile Negro

Pasta de Chiles | Leche de Tigre | Conchas del Pacífico | Aguacate Criollo | Pepino | Cebolla Morada | Aceite de Oliva | Rábano | Elotitos

Escabeche Orgánico

Vegetales del Huerto Orgánicos | Escabeche Casero | Charales de Chapala | Sal de Chinicuil

De la Tierra

Totopo de Itzmo | Escamol | Sal de Jamaica | Salsa Macha de Camarón | Jocoque Seco

Tiradito de Hongos Ahumados (VG)

Portobello | Ají Amarillo | Sal de Chicanata | Alcaparrón | Cebolla Morada | Chile Serrano

Tiradito de Totoaba

Totoaba de Cultivo | Limón Amarillo | Naranja | Mango | Chile Manzano | Chile Serrano | Sal de Jamaica

Ceviche Amarillo

Pesca Fresca | Ají Amarillo | Leche de Tigre | Cebollín | Rábano | Jícama de Agua | Piña Miel | Sal de Colima

Tiradito de Pulpo

Pulpo del Mayab | Vinagreta de Chiles | Arúgula Baby | Hoja de Sorel | Pepino Persa | Shishito

Caviar Azteca (VG)

Aguacate | Huitlacoche | Escamol | Cacahuete | Nopal | Pulque

Precios en pesos mexicanos, incluye 16% de IVA y 15% de Servicio
Vigencia al 31 de Diciembre 2022 / Precios sujetos a cambios sin previo aviso.
En caso de superar la garantía, el excedente será a elección del chef.

Si usted tiene alguna necesidad restricciones dietéticas especiales favor de compartirlo con el coordinador de su evento.

**Máximo 120 Personas

ENTRADAS CALIENTES | APPETIZER (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Salteadito Casero

Col de Bruselas | Queso de Monje | Rábano | Hojas Verdes | Vinagreta de Café | Coco Tierno

Ensalada Chifa (VG)

Quinoa Mixta | Vegetales Orgánicos | Vinagreta de Yuzu | Tofu Firme | Rábano | Piñón Tostado

Tétela de Hoja Santa

Lengua | Espinaca Baby | Salsa de Pulque | Ceniza de Chicharrón | Compota de Tomatillo | Pápalo Quelite

Terrina Tapatía

Lechón Confitado | Hinojo | Aguacate | Salsa Borracha | Ceniza de Chicharrón

Pulпитos en Vinagre

Pulpo del Mayab | Vinagreta de Chiles | Limón Criollo

Romanesco Rostizada (VG)

Coliflor Romanesco | Ajo Negro | Olivo | Avellana

Tostadita de Camarón

Totopo de Itzmo | Guasana | Vinagreta de Ceniza de Chile | Rábano

Rol de Granja

Panceta Ahumada | Queso Crotin | Pistache

Costalitos Costeños

Mixiote | Conchas | Camarón | Adobo Cusco

Chilpachole Tropical

Fruto del Mar | Hortalizas Frescas | Lima

Jalea de Mariscos

Yuca | Pesca Fresca | Ensalada Criolla | Tártara de Poblano | Calamar | Camarón

Papitas a la Huancaína

Papa Cambray Mixta | Salsa Huancaína | Cebollín | Yuca | Vinagreta de Ceniza de Chile

Camote al Pesto (VG)

Camote de Cerro | Pesto de Pepita | Oliva

Ayocotes de la Olla

Ayocote Oaxaqueño | Espuma de Requesón | Chile Serrano | Brote de Cilantro | Queso Cotija

Precios en pesos mexicanos, incluye 16% de IVA y 15% de Servicio
Vigencia al 31 de Diciembre 2022 / Precios sujetos a cambios sin previo aviso.
En caso de superar la garantía, el excedente será a elección del chef.

Si usted tiene alguna necesidad restricciones dietéticas especiales favor de compartirlo con el coordinador de su evento.

**Máximo 120 Personas



PLATOS FUERTES | MAIN COURSE (ELEGIR 1 OPCIÓN)

Ahogada Perdida

Pork Belly | Aire de Yahualica | Salsa de Frijol | Cebollitas Desflemdadas | Rábano

Lechón con Pipián de Melón

Cerdo Lechero | Semilla de Melón | Melón | Chicharo | Betabel Baby | Zanahoria Orgánica

Solomillo Local

Filete de Cerdo | Aros de Cebolla | Gravy de Maracuyá | Chips de Camote

Risotto de Tierra (VG)

Setas Locales | Huitlacoche | Flor de Calabaza | Epazote | Aceite de Tomillo

Aguachile de la Huerta (VG)

Hongos | Rocoto | Limón Agrio | Pepino | Aguacate | Brote de Cilantro | Elote | Chips de Camote

Birria de Fruto del Bosque (VG)

Cebolla | Cilantro | Hongos Locales | Tortilla de Nopal | Aguacate | Salsa Macha

Burger Sierra Madre (VG)

Brioche GF | Tomate Heirloom | Cebolla Morada | Aguacate | Garbanzo | Chía | Arúgula Baby | Chips

Kurobuta Rosa

Mole Rosa | Rosita de Cacao | Kurobuta | Calabacita Estrella | Zanahoria Baby en Escabeche

Pork Belly al Pulque

Pulque Curado | Néctar de Agave | Miel de Mezquite | Sorel | Puré de Coliflor

Tataki Tapatio

Salmón Curado en Hierbas Locales | Fritura de Cebolla y Poro | Alioli Negro | Salsa de Jengibre y Hierbabuena

Pollito Pastor – Kimchee

Pollito de Leche | Marinado Pastor - Kimchee | Farro a la Mejorana | Reducción de Kimchee

Pulpo Baby Tatemado

Puré de Chicharo y Guasana | Tortilla a Mano | Salsa Borracha | Salsa Macha de Camarón Seco

Short Rib al Mezcal

Mezcal Espadín | Tortilla de Chinicuil | Salsa de Tomatillo Milpero | Frijoles

New York Añejo (21 Días en Casa)**

Mantequilla de Tuétano Ahumado | Puré de Elote Tierno | Ensalada de Quelites

Precios en pesos mexicanos, incluye 16% de IVA y 15% de Servicio
Vigencia al 31 de Diciembre 2022 / Precios sujetos a cambios sin previo aviso.
En caso de superar la garantía, el excedente será a elección del chef.

Si usted tiene alguna necesidad restricciones dietéticas especiales favor de compartirlo con el coordinador de su evento.

.....
**Máximo 120 Personas
.....

POSTRES | DESSERTS (ELEGIR 1 OPCIÓN)**Crème Brûlée de Rompopo**

Gelée de Licor de Café | Frutos Rojos de Jalisco | Espuma de Canela

Suelo Azteca (Temporada)

Compota de Pitaya | Salsa de Xoconostle | Pan de Mole Negro | Puré de Elote Tierno

Sorbete de Mole Negro**

Mole Negro | Chocolate Casero | Tejas de Ajonjolí y Miel de Mantequilla | Plátano Macho

Dulce Tentación

Gelée de Naranja | Té Verde Matcha | Tomillo Limón

Caos

Inglesa de Pistache | Biscuit de Chocolate | Cassis

Taquitos de Frutos Rojos

Teja de Chocolate | Gelatina de Coco | Ganache Chocolate y Limón

Pastelito en Vaso

Cheesecake de Fresa | Mascarpone | Pensamientos

Canoa de Yogurt

Frutos Rojos | Yogurt | Menta | Gelatina de Coco