



MENÚ DE DEGUSTACIÓN

ACEITUNA ESFÉRICA
y amenidad de aceitunas
y mantequilla

TACO CEREMONIAL
chile pasilla relleno de escamol
y mantequilla de aguacate

CAPPUCCINO DE ALCACHOFA
con rostizado de jitomate
y aceite de piñon

ATÚN SELLADO
con puré de toronja y salsa
de frutos del bosque

LECHÓN CONFITADO
en salsa de frijol con cajeta

FRESAS CON CREMA
las tradicionales, con un
toque de azafrán

Los platillos se maridan con los vinos de la casa

Precio con vino:
1,599.00

Precio sin vino:
890.00

