



TRASIEGO
COCINA DE AUTOR

MENÚ DEGUSTACIÓN

ACEITUNA ESFÉRICA

Y amenidad de aceitunas y mantequilla.

Maridaje: Cerveza artesanal

TACO CEREMONIAL

Chile pasilla relleno de escamol y mantequilla de aguacate.

Maridaje: Latiendo

CAPUCHINO DE ALCACHOFA

Con rostizado de jitomate y aceite de piñón.

Maridaje: Syrah

ATÚN SELLADO

Con puré de toronja y salsa de frutos del bosque.

Maridaje: Merlot

CHAMORRO

Chamorro de cerdo cocinado a baja temperatura por 8 horas en una reducción de su propio jugo servido en una espuma de puré de papa.

Maridaje: Cabernet Sauvignon

FRESAS CON CREMA

Las tradicionales, con un toque de azafrán.

Maridaje: Piedra de Oro

\$1,900.00 con vino

\$1,100.00 sin vino

