



TRASIEGO  
COCINA DE AUTOR

# POSTRES

## FRESAS TRADICIONALES DE IRAPUATO

Fresas en dos texturas, con crema al azafrán y aire de chocolate blanco.

*Maridaje: Rosé/Piedra de Oro*  
\$195.00

## DECONSTRUCCIÓN DE TARTA DE QUESO

Con cajeta de Celaya, pailleté de barquillo y sorbete de frutos rojos con garambullo y aire de miel.

*Maridaje: Blancs*  
\$195.00

## PASTELITO DE CALABAZA

Con nuez y sorbete de leche bronca a las brasas.

*Maridaje: Rosé*  
\$195.00

## MOUSSE DE REMOLACHA

Cocinada a baja temperatura con aire de betabel a la leña.

*Maridaje: Latiendo*  
\$185.00

## SOPA DE CHOCOLATE Y CACAO

Con sorbete de lavanda y flores de temporada.

*Maridaje: Rosé/Blancs*  
\$195.00

## BROWNIE DE CHOCOLATE

Con almendras y sorbete de cacao, con aire de lavanda.

*Maridaje: Merlot*  
\$195.00

## CALABAZA EN TACHA

Cocinada a baja temperatura durante 7 horas (a las brasas), con espuma de geranio, ate y granizado de tequila con limón.

*Maridaje: Blancs*  
\$195.00

## TRILOGÍA DE POSTRES

Mousse de remolacha, brownie de chocolate y calabaza en tacha.

*Maridaje: Rosé*  
\$395.00

## “DIVERSIDAD DE GUANAJUATO”

Un postre inspirado en los ingredientes del campo Guanajuatense. Compuesto por una gelatina de xoconostle, tierra de almendra, cacao, nopal liofilizado, 3 sorbetes de temporada: cajeta, xoconostle y fresa. Con cítricos, reducción de vino tinto y flores del campo.

*Maridaje: Rosé*  
\$220.00