



POSTRES

FRESAS TRADICIONALES DE IRAPUATO

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

Maridaje: Rosé/Piedra de Oro

169.00

PASTELITO DE CALABAZA

Con nuez y sorbete de leche bronca a las brasas

Maridaje: Rosé

169.00

SOPA DE CHOCOLATE Y CACAO

Con sorbete de lavanda y flores de temporada

Maridaje: Rosé/Blancs

169.00

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

169.00

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

179.00

MOUSSE DE REMOLACHA

Cocinada a baja temperatura con aire de betabel a la leña

Maridaje: Blancs

179.00

BROWNIE DE CHOCOLATE

Con almendras y sorbete de cacao, con aire de lavanda

Maridaje: Blancs

189.00



“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

199.00

TRILOGÍA DE POSTRES

Mousse de remolacha, brownie de chocolate y calabaza en tacha

Maridaje: Rosé

349.00

