



MENÚ DE DEGUSTACIÓN

ACEITUNA ESFÉRICA
y amenidad de aceitunas
y mantequilla

Maridaje: Cerveza Artesanal

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

Maridaje: Merlot

TACO CEREMONIAL
chile pasilla relleno de escamol
y mantequilla de aguacate

Maridaje: Latiendo

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

CAPPUCCINO DE ALCACHOFA
con rostizado de jitomate
y aceite de piñón.

Maridaje: Syrah

FRESAS CON CREMA
Las tradicionales, con un
toque de azafrán

Maridaje: Piedra de Oro

1,900.00 con vino

1,100.00 sin vino

