



---

## 1er Tiempo A elegir

### Pulpo cocinado sous vide

Pico de gallo de piña, puré de berenjena tatemada, aguacate

### Arancini

Camaron, aioli de limón, arroz arborio, queso parmesano, chintextle

### Carpaccio de res

Aceite de trufa, queso parmesano, alcaparra frita, vegetales curtidos, croton

### Betabel rostizado

Queso de cabra con nuez, emulsión de betabel, naranja, aceite de cebollín, arúgala albahaca

---

## 2do Tiempo A elegir

### Cevivhe de pesca del día

Leche de tigre, camote, puré de aguacate, elote, fritura de camote

### Filete de res

Salsa chintextle, gratinado de papa y camote, betabel, espárragos

### Filete de pesca del día

Al ajillo, betabel rostizado, espárragos, papa cambray

### Pechuga de pollo rellena

De queso de cabra y espinacas, salsa de mango, puré de camote

### Ravioli relleno

De huitlacoche, maíz, cebolla, ajo, salsa de chiles poblanos, queso parmesano

(Pasta hecha en casa)

---

## 3er Tiempo A elegir

### Tiramisú de la casa

Soletas bañadas en café espresso, kahlúa, mascarpone y baileys

### Tárta de chocolate

Galleta de chocolate, chocolate semiamargo acompañado de frutos rojos

### Panna cotta

Jugo de limón, ralladura de limón, albahaca, crema dulce y tierra de chocolate

---

**\$ 680 por persona**

IVA incluido más servicio

