



## EXPERIENCIA DE CINCO TIEMPOS

### TIRADITO DE PESCA DEL DÍA 60 g

Láminas de pescado fresco, dip de limón con soya y chiles ahumados. Pepitas de calabaza, cebolla morada.

### BAO DE RES 2 pzas

Costilla de res con salsa asiática. Vegetales con ajonjolí.

### ENSALADA CON CAMARÓN EN DOS

#### TEXTURAS 50 g

Arúgula y lechugas con camarones, aderezo de almendra y mostaza. Lámina crujiente de camarón y arroz.

### COSTILLA DE RES EN SALSA

#### DE CENIZAS 100 g

Cocción lenta con salsa ahumada de chiles. Piña asada, chayote, cebolla morada encurtida.

### EN LAS NUBES

Merengue, chocolate blanco y pistache, manzana horneada y fresca, aceituna Kalamata caramelizada. Sorbete de betabel.

## EXPERIENCIA VEGANA DE CINCO TIEMPOS

### SOPES CON HONGOS 1 pza

Hongos, setas y maíz salteados con salsa de guajillo y crujiente de epazote.

### SOPA DE TOMATE Y MAÍZ 150 ml

Jitomate, epazote, tortilla, aguacate, chile guajillo, tofu asado.

### ARROZ CREMOSO CON TRUFA NEGRA, BETABEL Y COLIFLOR 200 g

Vegetales orgánicos y aceite de trufa negra.

### PORTOBELLO 200 m

En cocción lenta en aceite de oliva y tomillo. Quinoa, kale, nuez de la india, avellanas y vegetales.

### ENDÉMICO

Chocolate oscuro y miel de agave, gelée de hibiscus, crujiente de amaranto y chíá, almíbar de vaina vainilla.

! Debido a su exclusividad, esta opción no es parte del paquete todo incluido.

## APERITIVOS



### RAVIOLES CROCANTES DE PATO 3 pzas

Pato confitado, salsa de tamarindo, reducción de balsámico.



### CAMARÓN CRUJIENTE 3 pzas

Camarones fritos con queso y pasta filo, vinagreta de guajillo.



### ATÚN SPICY 30 g

Atún fresco, tobiko, aderezo spicy, mousse de aguacate. Ikura y tapioca con soya.

## ENTRADAS Y ENSALADAS



### ENSALADA Y MOUSSE DE FOIE GRAS

Mousse de foie gras y fruta de temporada caramelizada. Brotes orgánicos, vinagreta de pistache.



### TARTAR DE RES 60 g

Hongo portobello, cebollín, mousse de aguacate. Aderezo de mostaza antigua, vinagre balsámico, granita de jitomate.



### ENSALADA CÉSAR

Lechuga crujiente, queso parmesano, anchoas, crotón al ajo.



### ENSALADA Y BETABEL

Mousse de betabel y queso, aceite de hierbas, reducción de mosto, semillas de calabaza, crotones.

## SOPAS



### CREMA DE MARISCOS Y AZAFRÁN 180 ml

Dumpling con mariscos de temporada. Aceite de crustáceos.



### SOPA DANZANTE 180 ml

Tomate verde y maíz blanco. Tortilla crujiente, queso del Valle de Ojos Negros, aguacate, aceite de chiles.

# Alta GAMA

Debido a su exclusividad, la carne Kobe no está incluida en el paquete todo incluido.

## KOBE JAPONÉS

-  RIB EYE 368g
-  NEW YORK 368g
-  BEEF FILLET 283g

## PLATOS PRINCIPALES



### PESCA DE TEMPORADA 180g

Vinagreta de jerez, jitomate y albahaca fresca. Vegetales crujientes.



### CAMARONES MARACUYÁ 150g

Almendra crujiente, espárragos trigueros. Puré cremoso de papa.



### FILETE DE RES 180g

Jugo de carne con foie gras, puré de papa con aceite de trufa negra, espinacas a la crema, coles de Bruselas.



### SUPREMA DE AVE ENNEGRECIDA 200g

Rostizada con especias, mantequilla y vino blanco. Puré de papa y vegetales orgánicos.



### RISOTTO DANZANTE 150g

Pulpo, camarón, callo, concha de temporada, vino blanco de la Misión de San Javier, queso parmesano. Esencia de hierbas aromáticas.



### CODORNIZ, OPORTO, MANZANA 1 pza

Codorniz asada en su jugo con reducción de oporto, tocino con chocolate amargo. Manzana amarilla en mantequilla.

## DE LA PARRILLA



### RACK DE CORDERO 280g

Espárragos, queso semi maduro. Salsa de menta.



### RIB EYE 450g

Vegetales orgánicos, mantequilla, vino blanco de la Misión de San Javier. Rábano picante.



### PESCADO ENNEGRECIDO 180g

Vegetales orgánicos, mantequilla, vino blanco de Misión de San Javier.



### ANGUS FILET 180g

Puré de papa, mantequilla. Jugo de res.

## POSTRES



### ENDÉMICO

Chocolate oscuro y miel de agave, gelée de hibiscus, crujiente de amaranto y chía, almíbar de vaina de vainilla.



### CROCANTE

Pasta filo, crema de vaina de vainilla, frambuesa, pistache, nuez y dátil. Almíbar de naranja, chocolate.



### PASTEL DE QUESO

Pastel tibio de queso del Valle de Ojos Negros, fruta de temporada con reducción de vino tinto de San Vicente.



### CHOCOLATE BLANCO, VAINA DE VAINILLA

Mousse de chocolate blanco y vaina de vainilla, frutas de la temporada. Salsa de fruta de la pasión.



VEGANO



GLUTEN



LÁCTEOS



SOYA



MARISCOS



NUECES



SIN GLUTEN

Precios en pesos mexicanos. Incluyen IVA. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede provocar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos. El gramaje es de proteína en crudo, por lo que varía después de la cocción.