



POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE \$210

Tarta de chocolate (120g) decorada con crema de naranja (25g), frutos rojos (20g), ganache de chocolate (25g) y flores comestibles.

TIRAMISU DE LIMÓN \$185

Soletas (50g) bañadas en café con brandy (20ml), acompañada de crema de limón (50g), crema de naranja (50g) y flores comestibles.

FLAN DE HOJALDRE \$210

Rebanada de flan cubierta con masa hojaldre (150g) acompañada con un relleno dulce de piña y coco tostado (120g), decorado con flores comestibles.



◀ PEEL SLOWLY AND SEE

*Concierto de Verano,
Op.1: N°1 en Sol Mayor.*

MENÚ DE COMIDA

Producido por: Milton Scott Ramos y Victoria Dávila

Diseño: Alan Estefan y Ulises Ramos

Dirección Ejecutiva: Sandra Vazquez



ENTRADAS

TOSTADA ELOTE BABY \$180

Puré de boniato y alubias, elote baby (100g) en tempura de cerveza macerado con salsa macha, cítricos y mayonesa chintextle maracuyá, micro ensalada de huerto, cremoso de aguacate y queso fresco.

TOSTADA DE HONGO OSTRA \$130

Hongo ostra (50g) macerado en salsa macha, sal gruesa, cremoso de aguacate y micro ensalada con aceite de humo.

TIRADITO DE ATÚN \$235

Atún (120g) laminado, pepino petitit brunoise, atún petitit brunoise, limoneta de limón real y miel. Aguacate tatemado, serrano laminado y cebolla cambray laminada, cebollín en juliana, brotes y flores comestibles.

TIRADITO DE ATÚN EN CUBOS \$245

Atún (120g) en cubos petitit brunoise, salsa macha, pepino y cebolla morada petitit brunoise, cremoso de aguacate, aguacate petitit brunoise macerado en limoneta de miel y mostaza, flores y brotes comestibles. Salsa de morrón amarillo y aceite de humo.

 Todos los platillos que tienen este icono son vegetarianos.

 Todos los platillos que tienen este icono son libres de gluten.

CARPACCIO DE SALMÓN \$350

Salmón (120g) curado en salmuera de azafrán, laminado y macerado en limoneta de toronja y chiltepin tostado, tomate cherry caramelizado y crumbles de pistache. Acompañado con pan brioche. Flores y brotes comestibles.

CRUDO DE SALMÓN \$320

Salmón (120g) en cubos macerado en limoneta de limón real y chile piquín, acompañado con dos tostadas de maíz azul, micro ensalada de huerto, supremas de toronja y soda de jitomate.

CAMARÓN EN TEMPURA \$250

Camarones (160g) en tempura de cerveza rebozado en mayonesa de maracuyá y chintextle, crumbles de pistacho y limón real.

CÓCTEL DE LANGOSTINOS \$245

Langostinos (160g) cocidos, brodo de jitomate, naranja gasificada, pepino petitit brunoise, cebolla morada petitit brunoise, aguacate tatemado, aceite de brasa y hortalizas de huerto. Acompañado de tostada de maíz azul.

CAMARONES BRASEADOS \$295

Camarón (250g) con cabeza braseado al carbón, limoneta de limón real, alioli falso y limón real fresco.

ENSALADAS

DE CAMOTE Y BETABEL ASADO \$180

Mezcla de hortalizas, camote y betabel rostizado, vinagreta de balsámico y parmesano riggano. (300g)

GRIEGA \$225

Mezcla de hortalizas, arándanos, coulis de moras y vino oporto ruby, queso feta y crumbles de pistache. (200g)

PASTAS

PASTA TAGLIATELLE AL PISTACHE \$230

Pasta tagliatelle con mantequilla de pistache y albahaca, zumo de limón real y parmesano riggano. (150g)

PASTA TAGLIATELLE CREMOSA \$220

Pasta tagliatelle en salsa cremosa de cebolla caramelizada y puree de ajo rostizado, hongo ostra y parmesano riggano. (150g)

Proteína a elegir

• Salmón (180g) \$210 • Pollo (180g) \$120 • Pancetta (200g) \$150
• Camarón (160g) \$150 • Pulpo (200g) \$210

PLATOS FUERTES

TOMAHAWK DE CERDO \$450

Tomahawk (300g) de cerdo crocante, almibar de limón real y chiltepin, camote rostizado maserado en salsa macha.

PANCETTA DE CERDO \$275

Pancetta (200g) de cerdo glaseada, miel quemada, piloncillo y tepache, cebolleta, pistache, cremoso de setas y brioche.

POLLO PADELLA \$265

Pollo (180g) al sartén, mantequilla de tuétano, salsa de alcaparras y citron, puré de alubias y boniato rostizado.

POULET CASEROLA \$395

Pollo (1kg) pierna y muslo, melaza y tepache, salsa de hongos y soufflé de patata dulce.

HAMBURGUESA CLÁSICA \$280

Diezmillo (200g), pan brioche, mezcla de 4 quesos, tocino, lechuga, tomate y cebolla. Catsup picante.

PULPO Y MANCHAMANTELES NEGRO \$400

Pulpo (200g) crocante y adobado con salsa mabreg, manchamanteles negro y pan brioche, hortalizas de huerto y aceite de chancaca.

PULPO Y RISOTTO FALSO \$420

Pulpo (200g) adobado y braseado en chintextle, salsa cremosa de cebolla caramelizada y puree de ajo rostizado, parmesano riggano y clorofila de chives y cilantro.

SALMÓN Y GNOCCHIS \$420

Salmón (180g) y gnocchis (50g) de papa rostizada, salsa beurre blanc, tuétano, clorofila de cebolleta y espuma de parmesano.

SOLOMILLO DE RES \$595

Solomillo (220g) de res, mole negro oaxaqueño, mosaico de espárrago y algas, limoneta de miel y orégano, brotes de huerto y salsa mabreg.

NEW YORK BRASEADO \$990

New york (500g) braseado, tarta con hortalizas de huerto, puré de alubias.

