

## CENA

### BUEN INICIO

#### TARTAR DE ATÚN

*Aguacate, Cebolla Morada y Espuma de Wasabi y Vinagreta de Soya y Tres Chiles*

#### SASHIMI DE TOTOABA

*Sashimi de Totoaba, con Salsa de Limón Amarillo y Chile Ancho, Rabano Sandía, Aguacate, Cebolla Morada y Palanqueta de Ajonjolí*

#### MOUSSE DE FOIE GRAS AL MEZCAL

*marinado en Mezcal, Salsa de Maracuyá y Mermelada de Cebolla Caramelizada y Chipotle con Lavash*

#### ENSALADA DE JAIBA SUAVE

*Lechugas Mixtas, Queso de Cabra en Costra de Furikake, Pepitas Caramelizadas con Chile, Supremas de Toronja y Aderezo Miso*

#### QUESO BURRATA FRESCO

*Arrúgula, Tomate Heirloom, Alcaparras, Rábano Sandía y Vinagreta de Limón*

#### GAZPACHO DE MANGO CON HABANERO

*con Pepino, Pimiento Rojo, Jitomate, Ajo y Cilantro Fresco*

#### POTAGE DE HONGOS

*con Espuma de Trufa Blanca y Crujiente de Grana Padana*

#### MEJILLONES FRESCOS DE BAJA

*con Salsa Cremosa de Curry y Fideos de Arroz*

#### EMPANADAS ARGENTINAS

*rellena de Pato Confitado con Chimichurri*

#### RAVIOLI DEL DIA

### LO ESTELAR

#### PULPO A LA PARRILLA

*con Salsa Salmoriglio, Frijol Borlotti y Papas*

#### RISOTTO NEGRO AL TINTA DE CALAMAR

*con Mariscos Mixtos Frescos y Queso Parmigiano Reggiano*

#### SALMON A LA PARRILLA

*marinado en Hinojo, sobre Couscous de Coliflor, con Pimientos y Salsa Beurre Blanc de Piña Rostizada*

#### ATUN SELLADO AL PASTOR

*Adobo al Pastor, Polenta Cremosa de Cilantro, y Salsa de Piña Aguacate y Cebolla Morada*

#### BBQ PORK BELLY

*Pork Belly BBQ, con Pure de Coliflor y Limón Preservado, y ensalada de Col Morada, Cebolla y Limón*

#### PECHUGA DE PATO

*con glaseado de Miel Trufada sobre Puré de Camote servido con Col de Bruselas*

#### COSTILLA BRASEADA

*con Salsa Hoisin, Puré de Papas al Wasabi y Vegetales Asados*

#### FILETE DE RES A LA PARRILLA

*con Demi-glase de Huitlacoche, Costra de Amaranto, Pure de Papa y elote Tatemado y Nopales asados con cebolla morada*

#### RIBEYE A LA PARRILLA

*con Salsa Holandesa al Chipotle, Esquites con Flor de Calabaza y Epazote, servido con Flan de Huitlacoche*

#### RACK DE CORDERO A LA PARRILLA

*con Salsa Vindaloo, Channa Masala (Garbanzos con Curry) y Aloo Pakora (Papas Capeadas)*

### POSTRES

#### TAMAL DE CHOCOLATE

*Tamal de Chocolate con Helado de Mantequilla de Fresa*

#### PASTEL DE QUESO DE CABRA

*con Salsa de Chocolate Blanco Cremosa y Coulis de Moras*

#### CREME BRULÉE

*de Naranja y Mezcal con Esencia de Humo*

#### MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

*con Corazón de Maracuya, Crujiente de Coco y Salsa Chai con Naranja*