

# THE CHEF JOURNEY 7 TIEMPOS

## 1° TIEMPO

### TUÉTANO Y ATÚN <sup>150 g</sup>

Tartar de aleta amarilla, ponzu, trufa, masa madre.

## 2° TIEMPO

### FOIE GRAS <sup>180 g</sup>

Compota de fresa, balsámico, galleta de limón.

## 3° TIEMPO

### FETTUCCHINE CON TRUFA <sup>100 g</sup>

Pasta artesanal, trufa negra, Parmigiano.

## 4° TIEMPO

### TOTOABA CONFITADA <sup>100 g</sup>

Caviar siberiano, kataifi, aceite de eneldo.

## 5° TIEMPO

### PATO CONFITADO <sup>100 g</sup>

Puré de betabel, licor de granada, frutos secos.

## 6° TIEMPO

### WAGYU AUSTRALIANO <sup>120 g</sup>

Fondant de papa, puré de hongos, tomate ahumado.

## UPGRADE + \$ Costo Adicional

### CAMARÓN AL JOSPER <sup>2 pzs</sup>

Camarón XL de Sinaloa en miso, chintextle.

## POSTRE

### CHOCOLATE AHUMADO <sup>150 g</sup>

Mousse de chocolate, bizcocho al whisky, avellana.

## WINE PAIRING EXPERIENCE

Exclusiva selección de vinos finos,  
cuidadosamente seleccionados  
para complementar cada plato

+\$ Costo Adicional



## LUXURY WINE

Eleva tu experiencia gastronómica  
con una excepcional selección de vinos premium,  
servidos mediante el sistema Coravin,  
que complementan a la perfección cada platillo.

+\$ Costo Adicional