

THE CHEF JOURNEY 7 TIEMPOS

1° TIEMPO

TUÉTANO Y ATÚN 150 g

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

2° TIEMPO

FOIE GRAS 180 g

Compota de fresa, balsámico, galleta de limón.

3° TIEMPO

FETTUCCINE CON TRUFA 100 g

Pasta artesanal, trufa negra, Parmigiano.

4° TIEMPO

TOTOABA CONFITADA 100 g

Caviar siberiano, kataifi, aceite de eneldo.

5° TIEMPO

PATO CONFITADO 100 g

Puré de betabel, licor de granada, frutos secos.

6° TIEMPO

WAGYU AUSTRALIANO 120 g

Fondant de papa, puré de hongos, tomate ahumado.

UPGRADE + \$ Costo Adicional

CAMARÓN AL JOSPER 2 pzs

Camarón XL de Sinaloa en miso, chintextle.

POSTRE

CHOCOLATE AHUMADO 150 g Ø

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

