

CHEF'S TASTING

Incluye una copa de Prosecco de bienvenida.

PRIMER TIEMPO (UNO A ELEGIR)

OSTIONES NATURALES (6 pzas) 
Ostiones de Bahía Magdalena, BCS,
salsa mignonette, tobiko, aioli de chintextle.

OSTIONES PORCINI (6 pzas)
Ostiones Bahía Magdalena, BCS, cebollín,
salsa porcini, trufa.

TUÉTANO Y ATÚN (150 g)
Tártar de atún, ponzu añejada, arúgula y pan sourdough.



JAMÓN IBÉRICO 5-JOTAS (195 g)
Pan masa madre, aceite de oliva, tomate fresco.

COSTILLAS DE ELOTE (150 g)  
Rúcula, aioli de serrano, paprika, limón.

TARTAR FILETE TENDERLOIN (140g)
USDA Prime, cebollín, perejil, huevo de codorniz, trufa, lavash.

SEGUNDO TIEMPO (UNO A ELEGIR)

PULPO SELLADO (160 g)
Salsa de azafrán, papa rostizada, chile shishito,
frisée y chimichurri de aceitunas.

FETTUCINE CON TRUFA (200 g)  
Pasta hecha en casa, trufa negra,
Parmigiano Reggiano, mantequilla Plugrà.

GNOCCHI RELLENO (100 g)
Salsa de pesto, relleno de tomate y mozzarella, tomate
deshidratado, queso de cabra.

PASTA RAVIOLO DE CARNE WAGYU (80 g)
Carne de Wagyu, porcini, queso mascarpone,
Parmigiano Reggiano, burrata, trufa negra.

TORTELLINI ALLA ROMAGNA (150 g)
Prosciutto, pancetta, salsa de azafrán, gremolata.

PLATO FUERTE (UNO A ELEGIR)

MEJILLA DE TERNERA CON MISO (180 g)
Polenta con piquillo, chips de cebolla, hongo maitake y cipollini.

TOTOABA SELLADA (220 g)
Hoja santa, ikura, pancetta, apio, papa, clam chowder.

ZANAHORIAS ORGÁNICAS ROSTIZADAS (150 g) 
Hummus de albahaca, cacahuete tostado, jus de vegetales.

PATO CONFITADO (150 g)
Durazno fermentado, jus de pato, zanahoria rostizada,
cuscús, azafrán.

FILETE TENDERLOIN (220 g)
USDA Prime 8 oz, Añejado 90 días, puré de cebolleta,
milhojas de papa y trufa, elote baby.

POSTRE (UNO A ELEGIR)

DELICIA TROPICAL (150 g)
Sorbete de coco, crema de maracuyá,
gel de mango y albahaca, merengue de maracuyá.

AHUMADO DE CHOCOLATE Y AVELLANA (150 g)
Mousse de chocolate ahumado, bizcocho de avellana
infusionado en whisky, crujiente de avellana y cacao.

DULCE DE DURAZNO (150 g)
Ganache de romero, núcleo de durazno y frambuesa,
esferificados de rosa y ginebra.

MOKA PARFAIT (150 g)
Parfait de café, chocolate 70%, mascarpone,
sable, tierra de cacao.

COMPLETA LA EXPERIENCIA DEL CHEF

[CON MARIDAJE DELUXE]

+Costo adicional

230125

 (VEGETARIAN | VEGETARIANO)  (VEGAN | VEGANO)  (GLUTEN FREE)

Aviso: el peso referencia corresponde a los alimentos sin cocer.
Precios incluyen Iva | Aceptamos American Express, Visa y Mastercard.
Informe a su camarero sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.