

the CHEF JOURNEY

7 TIEMPOS

TUÉTANO Y ATÚN (150g)

Tártar de atún, ponzu añejada, arúgula y pan sourdough

PULPO SELLADO (80g)

Salsa de azafrán, papa rostizada, chile shishito, frisée y chimichurri de aceitunas.

FETTUCCINE CON TRUFA (100g)

Pasta hecha en casa, trufa negra, Parmigiano Reggiano y mantequilla Plugrà.

TOTOABA EN COCOTTE (120g)

Totoaba cocida a fuego lento con una rica bisque, realizada por aceitunas saladas, dulces tomates cherry y un toque de limón vibrante.

PATO CONFITADO (150g)

Durazno fermentado, jus de pato, zanahoria rostizada, cuscús, azafrán

FILETE TENDERLOIN (140g)

USDA Prime 5oz -añejado 90 días, puré Okinawa, ajo negro, hongo ostra rey y tomate en escabeche.

AHUMADO DE CHOCOLATE Y AVELLANA (150g)

Mousse de chocolate ahumado, bizcocho de avellana infusionado en whisky, crujiente de avellana y cacao

ELEVE SU EXPERIENCIA CON ESTA OPCIÓN (+costo adicional)

WAGYU AUSTRALIANO (140g)

Filete añejado 90 días, BMS 8-9 5oz, puré Okinawa, ajo negro, hongo ostra rey y tomate en escabeche.

VEGETARIANO

ENSALADA HEIRLOOM (150g)

Mozarella fresca, salsa pesto y betabeles rostizados.

COSTILLAS DE ELOTE (150g)

Rúcula, aioli de serrano, paprika y jugo de limón.

GNOCCHI RELLENO (150g)

Salsa de pesto, relleno de tomate y mozzarella, tomate deshidratado, queso de cabra

HONGOS JAPONESES (150g)

Ricotta vegano, jus de vegetales y mix de hongos.

RAÍZ DE APIO ORGÁNICO (110g)

Yogur griego, curry, limón, pesto de pistache y menta.

ZANAHORIAS ORGÁNICAS ROSTIZADAS (239g)

Hummus de albahaca, cacahuete tostado y jus de vegetales.

AHUMADO DE CHOCOLATE Y AVELLANA (150g)

Mousse de chocolate ahumado, bizcocho de avellana infusionado en whisky, crujiente de avellana y cacao

COMPLETA LA EXPERIENCIA DEL CHEF

CON MARIDAJE PREMIUM
(+costo adicional)