

# MENÚ GASTRONÓMICO

Experiencia Culinaria Regional

## ENTRADAS

### Tartar de la pesca del día \$600.00

Pescado en corte poke (crudo 125 gr) | cebolla morada | cilantro | ensalada cítrica de xoconostle, nopal, tomate, aguacate con aceite de hoja santa | limón | salsa de chiles fermentados | mayonesa de ceniza de habanero | tostada de maíz azul | salicornia

### Tiradito de la pesca del día \$450.00

Filete de pescado ahumado al momento (crudo 125 gr) | salsa de mango cítrica | togarachi de piel de pescado | chicharrón de chile serrano | ensalada de wakame, cilantro y cebolla morada | pepino

### Ceviche de pulpo \$600.00

Pulpo (cocido 125 gr) | pepino | chicharrón de papada de cerdo (cocidos 50 gr) | rábano | cilantro fresco | cebolla morada | aguacate | aceite de oliva | jugo de limón | pasta de chiles negros | sorbete de aguachile de mango | aire cítrico

### Ostiones crudos \$500.00

6 pzas de ostión | mignonete de estragón del huerto y echalote | brotes comestibles

### Ostiones a la brasa \$550.00

6 pzas de ostión al horno Jospers | mantequilla de epazote orgánico | limón amarillo asado | brotes de temporada

### Tortita ahogada de barbacoa de res \$350.00

Res horneado a la leña lentamente (80 gr) | pan de recado rojo | frijoles negros trufados refritos | caldillo de jitomate y chile morita | col blanca fresca | cebolla morada | brotes de temporada

### Aguachile de jícama y coliflor \$300.00

Aguachile de chile chilaca (poco picante) y cítricos | pepino | cebolla morada | tostadas de maíz azul

### Ceviche de tubérculos \$290.00

Mix de tubérculos (crudos 100 gr) | hojas de lechuga mini romana | emulsión de aguacate | tostada de maíz azul | salsa de chiles de la huerta fermentados | chicharrón de chile serrano

### Betabeles rostizados al carbón \$390.00

Betabeles orgánicos (120 gr) | nuez pecana caramelizada | jocoque de anacardo con pimienta rosa | vinagreta de jamaica fermentada

## GARNACHAS Y TACOS

**Gordita de papada de cerdo** **\$350.00**

3 mini gorditas de papada de cerdo (90 gr cocida) | caramelizada en adobo de pasilla y piloncillo | relish de piña | col blanca | salsa tatemada | emulsión de aguacate | queso fresco Rancho Aragón

**Empanda de chicharrón prensado** **\$330.00**

Maíz amarillo nixtamalizado | chicharrón prensado guisado con adobo choyero | (45 gr) | col blanca | zanahoria rayada | con salsa ronca de tomatillo | cilantro | aguacate

**Empanada Choyera de langosta** **\$850.00**

(2pzas) | relleno de langosta (90 gr) | caldillo de jitomate con un toque de chile chipotle desflemado | aceite de salsa macha | queso oreado Rancho Aragón | brotes de temporada

**Taco mar y tierra** **\$400.00**

Tortilla de harina en tinta de betabel | puré de zanahoria ahumado en frío con cítrico y toque de habanero | chicharrón de aguayón sterling silver (20 gr) | cangrejo de concha suave con costra de quinoa (cocido 80 gr) | mayonesa de ajo rostizado y ceniza de habanero | emulsión de aguacate

**Taco de langosta Don Sánchez** **\$790.00**

Tortilla de harina en salsa macha | cola de langosta (crudo 90 gr) en costra de quinoa | frijoles rancheros | arroz a la mexicana | salsa roja tatemada

**Sopes de tinga de cebolla golden** **\$280.00**

Cebolla golden orgánica de Miraflores (90 gr) | 3 sopecitos de masa azul | col blanca | jitomate | queso tofu desmoronado

**Quesabirrias de Totoaba** **\$400.00**

3 pzas | carne de Totoaba 120 gr | caldo de birria de Totoaba | cebolla morada | cilantro | emulsión de aguacate | limón amarillo al grill

**Tacos de setas estilo pibil** **\$340.00**

Falsa cochinita de setas al pibil en horno de leña | tortilla de piña deshidratada | xnipec (curtido de cebolla morada y habanero) | aire de cebolla morada y cítrico | Cocktail de vegetales cristalino

## SOPAS

---

**Crema de langosta** **\$290.00**

Servida con farsa de langosta (30 gr) | acompañada con un crostini gratinado con queso maduro regional Rancho Aragón | polvo de chiles | brotes de temporada

**Sopa de tomates orgánicos** **\$380.00**

Quenelle de requesón de anacardo aromatizado con epazote | croton de pan de casa | chip de ajo

**Pozole de collar de Totoaba** **\$500.00**

150 gr | gellé de maíz cacahuazintle | consomé coloradito de Totoaba | col morada | cebolla cambray | rábano | limón amarillo | aguacate | chile de árbol frito | cilantro

## ENSALADAS

### Ensalada de la estación \$350.00

Lechuga mixta orgánica | nuez pecana caramelizada | fruta de temporada parrillada | constelación de tomates cherry | requesón regional | vinagreta de mango con esencia de hierba aromática de la estación

### Tomates rústicos \$390.00

Mix de tomates orgánicos (250 gr) | garbanza | pesto de hoja santa | aceitunas mixtas | pimienta rosa | flor de sal | queso oreado Rancho Aragón | flores comestibles

### Ensalada César a su mesa Varía

Hojas de lechuga mini romana hidropónica | aderezo César picante hecho a la mesa | chips de jamón serrano | queso extra añejo Rancho Aragón | chips de ajo | croûton de pan de casa. Sencilla: \$500 | Pollo: \$880 | Camarón: \$990

## PLATOS PRINCIPALES

### Risotto de hongos mexicanos al ajillo \$890.00

Arroz cremoso de hoja santa y aguacate | micros mixtos | OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE

### Coliflor rostizada al horno de leña \$600.00

Coliflor blanca (cruda 300 gr) | puré de alubias con chile morita | alioli vegano con hoja santa | pistache enchilado | mix de verduras a la parrilla

### Alcachofa a las brasas (2pz) \$790.00

Reducción de vino tinto | queso de cabra al orégano silvestre | alcachofa confitada y asada en horno Jospier (120 gr) | arroz pilaf al coco | foie gras

### Pollo silvestre a la leña \$890.00

Medio pollo (crudo 500 gr) | marinado 24 hrs con recado blanco | tapenade de tomates secos | vegetales rostizados | puré de zanahoria ahumado

### Mole ancestral con tamal de chipilín \$900.00

Receta tradicional de la Mixteca Baja de Oaxaca | medio pollo de libre pastoreo (400 gr) | tamal de chipilín chiapaneco | chochoyotes de plátano macho

### Pato y piñón rosa \$1,200.00

Medio pato (570 gr) a la leña | mole de piñón rosa | mix de vegetales orgánicos rostizados al horno de leña

### Pulpo a la brasa \$1,200.00

(200 gr cocido) | emulsión de recado negro | coliflor frita con polvo de togarachi casero | alioli de tinta de pulpo | puré de zanahoria ahumado | limón amarillo grill

### Res y huitlacoche \$1,800.00

Corazón de filete de res (220 gr) risolado con mantequilla, ajo, cebolla, epazote | sabayón de huitlacoche | puré de papa con romero y queso oreado

**Brisket de res sterling silver**

**\$900.00**

*Horneado lentamente (cocido 160 gr), arroz cremoso de hongos silvestres y aguacate, demiglace de tamarindo y chile pasilla, aceite de trufa*

**Rack de cordero ennegrecido**

**\$2,300.00**

*Rack crudo (550 gr) marinado en emulsión de recado negro, costra de tortilla de nixtamal, chutney de pitahaya agria con menta, vegetales rostizados*

---

Los precios incluyen IVA. El consumo de productos crudos es bajo consideración del comensal.