

Menú Degustación Día de las Madres 2019

Burrata, Variedad de Tomates Cherry, Puré de Berenjena, Albahaca, Vinagre de Jerez y Aceite de Olivo

o

Alcachofa Fresca, Almendras, Queso de Cabra, Confit de Limón, Quinoa y Granola

Ravioles de Foie Gras, Trufa Negra, Membrillo, Parmesano y Chocolate Oscuro

o

Crema de Langosta y Cangrejo con Leche de Coco, Té de Limón y Hierbas Aromáticas

Filete Mignon, Puré de Papa, Vegetales, Jitomate Deshidratado con Salsa de Vino Tinto

o

Coliflor Asada, Aderezo Miso, Puré de Coliflor, Tomates Deshidratados y Sésamo Chabacano

Molten de Chocolate, Piel de Cereza, Higos Rostizados en Romero y Helado de Higos con Oporto

u

Holanes de Betabel con Frutos Rojos y Madeline de Pistache

Degustación por persona novecientos cincuenta pesos