



Entradas

Ensalada de sandía y queso de cabra, acompañado con ensalada de brotes tiernos y aderezo con reducción de balsámico al limón*

Mezclum de Portobello y callo de hacha, salteado con patatas cambray y lascas de queso Parmesano con poro frito*

Especial ensalada verde con yemas de espárrago y alcachofas aderezadas en vinagre de chiles 

Carpaccio de magret de pato macerado en una ligera vinagreta de cítricos y frutas tropicales, acompañado de delicadas tostaditas de foie gras*

Tostadas crujientes de maíz, untadas de guacamole con lascas de pulpo cocido y aliñadas con caviar de tomate y limón 

Entradas Calientes

Pimientos del piquillo rellenos de cangrejo y camarones tempura, con una fina salsa blanca al gratin* 

Los tradicionales escargot bourguignon aromatizados con cilantro en tempura y queso Roquefort*

Raviolis rellenos de mousse de hongos acompañado de salsa de hortalizas y albahaca con foie*

Rollo asiático templado en tempura, con salmón, atún, camarones y espárragos, con salsa de anguila ahumada*

Dúo de espárragos blancos y verdes gratinados, envueltos con salmón ahumado, sobre una cama de endivias poche

ESPECIAL DEL CHEF

Carnitas de pato confitado con sus tortillas taqueras, en salsa de mole con ajonjolí y cebollitas cambray acompañado de chicharrón de pato y manzanas baby caramelizadas*

Sopas y Cremas

Aromático caldo caribeño de pozole con langosta y maíz en tres texturas, perfumado con epazote*

Suave crema de calabacín con patata y poros, arreglada con queso crema, acompañada de crujiente jamón Serrano*

Platos Fuertes

Suprema de mero rostizado sobre una porrusalda, con maíz tierno salteado y tomate sherry*

Rate y carabinero al romesco, guarnicionado con judías blancas y patatas rotas 

Langostinos a la sal con supremas de limón y cilantro, en salsa Meunier*

Confit de pato en salsa de higos secos, con un salteado de camote y patatas, confitado en miel de maple*

Turnedo de res con vegetales baby a la parrilla, acompañado de salsa Perigordini o Bearnesa*

Pollo baby asado con chimichurri de especias aromáticas, con gajos de manzana sobre patatas a la francesa

Castacan de lechón confitado en baja temperatura, con un ligero adobo de achiote y limón del país*

Postres

Pastel Sacher*

Tradicional pastel Sacher de mermelada de chabacano, acompañado de salsa de frutos rojos del bosque

Marquesitas Yucatecas*

Tradicionales Marquesitas artesanales yucatecas rellenas con nutella y gratinadas con queso Gouda y salsa de cajeta

Dúo de cremosos de chocolate y mole*

Exquisito Sabayón de chocolate negro y blanco y mole poblano, con una espuma de chocolate blanco crujiente de ajonjolí y frutas confitadas de la región



Vegetariano



Sin Gluten



Picante



Extra Picante

*Estos platillos pueden contener algunos de los siguientes ingredientes (harina, huevo, productos lácteos, gluten, frutos secos u hongos).

**Los alimentos crudos serán consumidos bajo su consideración y el riesgo que esto implica, tomando en cuenta que son procesados bajo estrictos estándares de calidad.