

MENÚ NAVIDAD

ENTRADAS

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS Y QUESOS

Pan de semillas, focaccia, aceite de oliva.

DELICIA DEL HUERTO

Vegetales frescos horneados sobre una crema de calabaza y queso de cabra.

CORAZÓN MAYA

Betabel rostizado, sobre una cama de jocoque aderezado con pesto de la casa, pistaches y arúgula baby.

PRINCIPAL

LOMO DE CERDO AHUMADO

Lomo de cerdo ahumado relleno y jugoso, acompañado de un cremoso puré de papa y bañado con un gravy intenso y aromático, elaborado a partir de sus propios jugos, verduras al grill.

MAR ENVUELTO EN MAÍZ

Tamal colado de maíz, suave y delicado, salsa de col roja, acompañado de la pesca del día a la parrilla, verduras al grill y espuma de epazote.

COLIFLOR DE LA MILPA

Coliflor rostizada al carbón, sobre un puré de queso doble crema, granos de maíz, chaya frita y aderezo pesto de pepita.

POSTRES

CACAO DE INVIERNO

Media esfera de chocolate oscuro, rellena de mousse de frutos rojos y un delicado corazón de queso de bola, sobre un crujiente de garbanzo caramelizado.

BEBIDAS DE BIENVENIDA Y CANAPÉS EN LA FOGATA

Costo:

\$2,200 MXN

