



ALIMENTOS

ENTRADAS

PAPAS BRUNA

Papas cambray horneadas con una salsa secreta de la casa, tienen picor adictivo y su sutil acidez las hacen ser únicas.



PROBADITAS DE MOLE

Degustación de nuestros 7 moles: Mole Poblano, Mole Rosa, Mole Verde, Mole Amarillo, Mole Negro, Mole Blanco y Pepián Verde acompañados con tortillas de maíz azul y amarillo hechas a mano.



TARTAR DE ATÚN

200 gr de cubos de atún, sazonados con salsas negras, aceite de cacahuete, semilla de amapola, sobre una cama de guacamole, coronados con rábano sandía, betabel candy y brotes de temporada.

CARPACCIO DE PULPO

200 gr. Pulpo laminado bañados en salsa de limón con pimienta roja y líneas de aderezo de chipotle.



AGUACHILE GARRA DE LEÓN

Callo de hacha garra de león en su concha, en aguachile verde, acompañado de tostada de maíz azul.



AGUACHILE NEGRO DE ATÚN

Láminas de atún fresco, piel de chiles y ajonjolí tatemado, acompañado de finas transparencias de pepino y cebolla morada desflemada con dots de jícama o mango, según temporada.



MEJILLONES THAI

36 piezas de mejillones en salsa cremosa de curry con un toque de coco y vino blanco, acompañado de pan con ajo tostado.



SCALLOPS

250 gr. de Garra de León sellados con un toque de romero, sobre un espejo de mantequilla blanca con cítricos, acompañados de espárragos.

SOPAS



CEBOLLA

La original receta francesa. Cebollas caramelizadas con un toque de jerez coronada con rebanadas de pan tostado, gratinada con queso provolone.

CLAM CHOWDER

Sopa de almeja, papa, tocino, cebolla y apio, preparación tradicional de la región de Nueva Inglaterra.

OPCIÓN VEGETARIANA/VEGANA

COSECHA DEL DÍA

Vegetales baby horneados lentamente, sobre pepian verde, espolvoreado con ceniza de cebolla y tierra de pepita de calabaza.

Opción vegetariana: Verduras al dente, barnizadas con mantequilla clarificada.

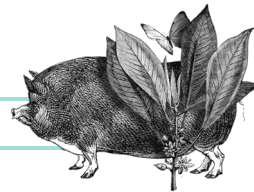
Opción vegana: Barnizadas con aceite de oliva extra virgen.



RATATOUILLE

Berenjena, calabacín, jitomate con un toque de hierbas provenzales, sobre sopa de tortilla.

CERDO



PIGGY BABY ROSE

250gr. Lechón de 21 días de edad, confitado por 12 horas, montado sobre mole rosa de la casa con arroz negro silvestre y elotes baby horneados, espolvoreado con tierra de mole dulce y ceniza de cebolla. Servido con tortillas recién hechas.



CHAMORRO MORITA O MOLE NEGRO

600gr. de chamorro, horneado por 6 horas, glaseado a su elección con costra de almendra y ensalada verde.



JABALÍ

BIRONDE DE ARRACHERA DE JABALÍ

Fusión de técnicas de pan, birote redondo, crocante por fuera y suave por dentro con arrachera de jabalí, con cebolla caramelizada y alioli de mostaza. Servido con mix de lechugas finas con pesto de frutos rojos y croqueta de camote.

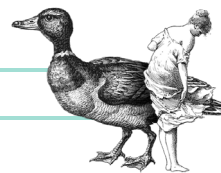
CORDERO

CORDERO NEGRO

300 gr. Chuletas de cordero con costra de ceniza de cebolla y menta sobre mole negro oaxaqueño. Acompañado de arroz negro silvestre y brotes de temporada.



AVE

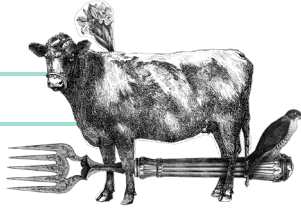


PATO POBLANO

Pato confitado en mole poblano sobre una cama de arroz negro 100% orgánico y frutos rojos. Coronado con flores comestibles, espolvoreado con ceniza de menta blanca y tierra de mole dulce.



RES



SHORT RIB EN SU JUGO

500 gr de short rib horneado lentamente con una salsa de sus propios jugos, acompañado de col rizada frita, cilantro, cebollín, aguacate tatemado y pure de frijol.

SHORT RIB EN BIRRIA DE DOÑA ESTHER.

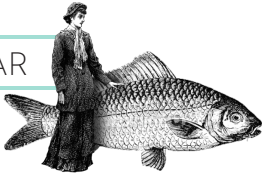
500gr. de short rib horneado lentamente en birria, acompañado de salsa criolla, cebolla, cilantro, chile caribeño, serrano, chile de agua y puré de frijol.

FILET MIGNON CON CHICHILLO NEGRO.

200 gr. de Filet mignon CAB, bañado en chichilo negro, sobre crema de espárragos y espinaca, acompañado de zanahoria, col de Bruselas, cebolla y espárragos asados.



DEL MAR



FLAUTAS DE FRUTOS DEL MAR

2 flautas de camarón, lenguado y pulpo salteados, montadas sobre una cama de col morada y zanahorias frescas, bañadas con salsa cremosa de cilantro con semilla de amapola.

ATÚN EN MOLE VERDE

Atún con mole verde acompañado de arroz negro orgánico y brotes de temporada, coronado con tostada de trigo negra.

SALMÓN ZARANDEADO

200gr. de Salmón zarandeado, coronado con limón real asado, con ensalada de la casa.



TOTOABA AL PASTOR

200gr. de lonja de Totoaba macerada en salsa de achiote, montada en puré de aguacate con tomatillo milpero, y una salsa de piña tatemada con mantequilla y un toque de miel, coronada con un pico de gallo y brotes de temporada.



PESCA DEL DÍA

Lonja de robalo horneada con costra de ceniza de cebolla acompañada de durazno confitado, espárragos asados y brotes de temporada, montada sobre cremoso de mantequilla blanca con cítricos y pimienta roja francesa.

ROBALO AL PASTOR

200gr. Lonja de robalo macerado en una salsa al pastor montado sobre un mix de lechugas finas con rodaja de piña horneado con miel y canela, dots de cebolla morada asada, crema de aguacate y brotes de temporada.



ROBALO HUAZONTLE

200 gr. De robalo en mantequilla, coronado con fritura de col rizada, bañado en mole amarillito, sobre huazontle salteado y un toque de ajo rostizado. Acompañado de elote dulce asado.



PULPO CHILHUACLE

250 gr de pulpo, sobre una salsa de chile chilhuacle, acompañado de puré de camote morado y elotes rostizados.



FETTUCCINI CON MEJILLONES AL VINO BLANCO

Una docena de mejillones en salsa de vino blanco, con mantequilla sobre fettuccini al dente, acompañados de pan de ajo.



B MENÚ SIGNATURE

B DE 15 A 30 MIN. EN PREPARACIÓN

POSTRES



ORO DE MÉXICO

Base de gel de agave, con bizcocho de maíz azul, acompañado de gelatina de nopal, mermelada de nopal, granos de cacao crujientes con tierra de ajonjolí, quenelles de helado de vainilla y chile habanero y obleas de vainilla con flores encapsuladas.



MEDOVIK

Pastel en capas de pasta de miel de abejas silvestres, reposado por 48 horas, con betún de nuez entre ellas, espolvoreado con nueces naturales.

CRÈME BRÛLÉE

Receta original de la abuela francesa.

VANILLA STOUT FLOAT

Helado de vainilla orgánica, con crujientes nueces caramelizadas, flotando en cerveza artesanal Stout de su elección.

CHOCOLATE MOUSSE

Mousse de chocolate belga semi amargo con un toque de amaretto, al centro crujiente de avellana y cremoso de cítricos.

Sin gluten

LINGOTE DE ROSAS

Lingote de helado de rosas, macarrones de chocolate y frutos rojos, sobre streusel de vainilla, con un espiral de chocolate blanco.



SEIS TEXTURAS DE CHOCOLATE

Encuentro entre el viejo y el nuevo mundo, chocolate belga y chocolate Oaxaqueño en 6 texturas de chocolate.



HELADO DE TRUFA NEGRA

Helado preparado a base de la trufa negra, el hongo tan apreciado en la gastronomía internacional, sobre un nido de azúcar de remolacha.

Pedir con las entradas



ARROZ CON LECHE DECONSTRUIDO

Mousse de arroz con leche con relleno de crema de canela sobre bizcocho de plátano macho, dots de chocolate blanco y chocolate semi amargo.



CRÈME BRÛLÉE OAXAQUEÑO

Receta original de la abuela francesa con ganache de chocolate oaxaqueño, espuma de frambuesa y frutos de temporada.

