

•MENÚ•

ENTRADAS



- **Queso fresco del rancho** de oveja y cabra, aceitunas, pan rústico y canasta con paja tibia.
- **Tamales regionales** de carne y papa.
- **Mochomos de cerdo**, salsa bandera y frijoles con veneno.
- **Papa rellena de langosta**, crema y cebollín.
- **Ostiones en su concha** con salsa de damiana. Ostiones tatemados al mezcal con salsa BBQ.
- **Camote rostizado** con mole poblano.
- **Zanahorias glaseadas** con miel de agave y pepitas.
- **Coliflor rostizada** con polvo de chile, tortilla quemada y aceite de maíz.
- **Tártara de atún** con tomatillo, sandía y crema de tajín.
- **Tostada de camarón** con crema de chipotle y chicharrón verde.
- **Taco de pork belly** y callo con salsa tatemada, cremoso de aguacate y tortilla de maíz azul.
- **Tostada de pulpo.**
- **Guacamole** con totopos de tortilla azul.

ENSALADAS



- **Ensalada de betabel horneado**
Con queso de oveja y tomatillo parrillado.
- **Ensalada César parrillada**
Con aguacate y láminas de queso parmesano. (Opción sin aguacate con queso brie).
- **Ensalada de mariscos**
Langosta, camarón, pulpo y almeja con limón amarillo y aceite de oliva.
- **Ceviche de vegetales**
Con germen, ajo rostizado, crujiente de maíz, plátano macho y camote picoso.

SOPAS



- **Sopa de papa** con queso oreado.
- **Sopa de tortilla** con queso del rancho y chile frito.
- **Crema de elote** amarillo con jaiba y aceite de hoja santa.



PLATILLOS PRINCIPALES

- **Brocheta de camarón** con yuzu y ponzu.
- **Risotto de langosta** con aceite de coco, tomate, hongos shiitake, jícama y arúgula.
- **Short rib en cocción lenta** con pasta fusilli, espinacas y salsa de vino tinto con romero.
- **Filete de pescado** con aceite de oliva, orégano de Miraflores, ajo, tomate y aceitunas.
- **Pechuga de pollo** empanizada con crema de alcaparras y hojas verdes con aceite de salsa macha.
- **Barbacoa de picaña.**
- **Chamorro de cordero** braseado con puré de maíz (polenta) y jugo de chiles secos.
- **Pork belly rostizado** con zanahorias glaseadas, papas crujientes y jugo de damiana.
- **Carne asada** (New York Prime) con anillos de cebolla, elote rostizado y salsa del rancho.
- **Pesca del día** al horno con crema de yuzu y habanero, betabel, zanahorias rostizadas y coliflor.



POSTRE

- **Pastel de elote** con helado de vainilla y palomitas caramelizadas.
- **Tamales de chocolate** con rompope.
- **Flan tradicional.**
- **Pay de plátano y damiana.**
- **Empanadas de frijol dulce.**