



## MENU COMIDA

### **Menu 4 tiempos**

**\$620 PESOS POR PERSONA + 15% SERVICIO**

#### **Botanas**

Bocol estilo huasteco de queso y quelites

o

Tostada de pulpo encacahuatado

#### **Entradas**

Medio aguacate a la parrilla, hierbas y queso de cabra

o

Varios tipos de calabacitas, chayote y queso panela de cabra

o

Coliflor al horno de leña y salsa "macha"

o

Sopa de zanahoria, coco y curry

o

Tiradito de pesca de temporada

o

Cocktail de pulpo y camarón

o

Ensalada de betabeles de temporada

o

Tártara de res ahumada con tabulé de semillas y berenjena tatemada

### **Platos**

Pesca del día, mantequilla de cítricos y hojas verdes

Pollo orgánico al horno de leña y mole dulce.

Porc belly de cerdo al horno de leña, frijoles y recado negro

Polenta cremosa de huitlacoche y elote tierno

Arroz meloso de camarón y verduras

Arroz cremoso, queso Ocosingo, quelites y setas

Short Rib de res braseada, betabeles y frutos rojos

Pieza de vacuno al horno de leña con papa máxima y jugo de carne

### **Postre**

Vacherin de temporada

Tiramisú

Pastel de zanahoria y cítricos

Queso brie con guayabate y trigo sarraceno

Tarta de higos y yogurt

Pastel de chocolate amargo y frutos rojos (Forêt noir)

**En un evento, todos los comensales deben ser el mismo menú**