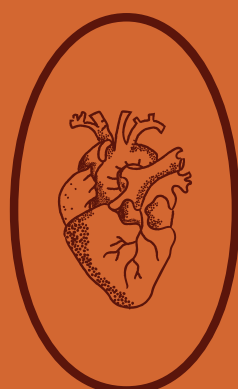


COCINA • HUMO DEL CALOR ♦ • FRESCOS

Tasting *Menu*
2025



·x· *Menú Degustación* ·x·

I

Tlayuda fría

Pesca del día humada en frío con pitona, costra de chilhuacle, aguacate con limón curado, salsa de chile de árbol, furikake con chapulines

II

Tetela frita

Maíz criollo, quesillo, chorizo de abulón, acelgas salteadas, mole amarillito, queso cotija

III

Tamal de costilla

Maíz criollo, costilla braseada, chile jalapeño, crema de queso añejo, juicy, quelites

IV

Aguachile de vegetales

Betabel y pepino encurtido, leche de tigre clarificada con coco, eneldo, jengibre y chile serrano

V

Cordero y mole negro

Costillar de cordero, mole negro y ensaladilla de leguminosas

VI

La Mousse

Mousse de elote amarillo y chocolate blanco, puré de piel de limón amarillo, streusel de cacao, harina de maíz, harina de almendra y almendra

Costo /\$1,750

Costo + maridaje / \$2,500