

La Esencia de la Primavera

Menú de Temporada

Entradas

Ensalada Cesar a la Parrilla

Corazones de lechuga romana asados al fuego, bañados en un rico aderezo cesar y cubiertos con una costra de parmesano. \$24 USD

Ensalada Griega

Tomate heirloom, aceitunas, tomates deshidratados, pepino, cebolla, vinagreta de orégano, queso feta. \$18 USD

Crudo de Callo

Mango, tomati llo, salsa pacífico. \$19 USD

Hummus de Huitlacoche

Pure de huitlacoche servido con esquites tatemados, aceite de trufa y epazote, acompañado de tetelas de maíz para dipear. \$20 USD

Coliflores Ahumadas con Sikil Pak

Coliflores ahumadas servidas sobre un pure de sikil pak, acompañado de pure de coliflor ahumado con chipotle, pepita de calabaza, brotes de cilantro y salicornia. \$22 USD

Risotto Negro

Arroz meloso con tinta de calamar y huitlacoche, servido con camarones y pulpo asado, verdolagas y aceite de quelites. \$24 USD

Tamal de Castacán con Salsa de Frijoles Charos

Tamal tradicional con castacán crujiente, bañado en una salsa de frijoles charros, crema acida y queso cincho desmoronado. \$28 USD

Principales

Vacío y Papas Fritas

Vacío de res a l a parrilla, papas fritas, salsa holandesa. \$40 USD

Camarones Roca

Lechuga hidropónica, zanahorias encurtidas, salsa Thai, crocante de zanahoria. \$45 USD

Lobina Colorada

Lobina rallada cocida a baja temperatura, emulsión de fumet, salsa de recado negro y aceite de quelites, acompañado de mizuna morada y salicornia. \$36 USD

Pato & Mole Amarillito

Confit de pato tierno servido sobre un tamal colado con mole amarillito, adornado con verdolagas frescas y vibrante rábano orgánico. \$34 USD

Salmon Thai

Puré de papa tamizado, piña asada, crocante de betabel. \$45 USD

Pulpo con Ají Amarillo

Leche de tigre, ají amarillo, papa en espiral. \$42 USD

Birria de Short Rib

Costilla de res braseada, servida con aguacate tatemado y una salsa verde, brindando un toque innovador a la clásica birria. \$56 USD

Pork Belly y Mole Almendrado

Pork belly conditado servido con mole almendrado y puré de tamarindo con pasilla, acompañado con una pequeña ensalada de mizuna morada y rábano sandia. \$54 USD

Complementos

Vegetales al Grill

\$12 USD

Brócoli Rostizado

Con queso parmesano, hojuelas de chile y yema de huevo curada. \$12 USD

Papas la Francesa

\$9 USD

Papas Trufadas

\$12 USD

Paris Brest Churro con Pistacho

Churro relleno de crema de pistacho y helado de vainilla, servido con crumble de pistacho. \$14 USD

Churros Mexicanos

Churros tradicionales mexicanos con caramelo y chocolate. \$12 USD

Matcha Chocolate

Mousse de matcha, chocolate blanco, relleno de jalea de yuzu. \$14 USD

Choco-Banana

Mousse de chocolate relleno de plátano, esfera de chocolate, crumble de avena, helado de plátano y tejas crujientes de plátano. \$14 USD

LOS PRECIOS ESTÁN EN DÓLARES ESTADOUNIDENSES E INCLUYEN UN IMPUESTO LEGAL DEL 16%. SE AÑADIRÁ AUTOMÁTICAMENTE UN CARGO POR SERVICIO SUGERIDO DEL 16% A SU FACTURA FINAL.