



Hora de servicio:
7:00 pm - 10:00 pm

Honored Dining

PRÓLOGO / PROLOGUE

Ensalada del Terruño / Terruño Salad Hecha con lo que nos trae nuestro productor local / <i>Made with the finest ingredients from our local producer</i>	\$260
Pescado al vapor con puré de pistachos en caldo ahumado / Steamed fish with pistachio puree in smoked broth Filete de pescado sobre puré de pistachos y coco fresco bañado en un caldo de lomo de cerdo ibérico ahumado con escamas de bonito y dashi / <i>Fish fillet on pistachio and fresh coconut puree, with smoked Iberian pork loin broth, with bonito and dashi flakes</i>	\$480
Atún Confitado / Tuna Confit Cubos de atún confitado con aceite de oliva, puré de calabaza, tomates orgánicos, carpaccio betabel y panna cotta de queso gorgonzola y mozzarella / <i>Cubes of tuna confit with olive oil, pumpkin puree, organic tomatoes, beetroot carpaccio, and gorgonzola-mozzarella panna cotta</i>	\$310
Sellado de Langosta con salsa de licores y cacao / Seared Lobster with liqueur and cocoa sauce Medallones de langosta sellados, salsa de echalote con licores y cocoa, puré de zanahoria y guayaba confitada / <i>Seared lobster medallions, shallot sauce with liqueur and cocoa, carrot puree and candied guava</i>	\$480



Hora de servicio:
7:00 pm - 10:00 pm

Honored Dining

CAPÍTULO 1 / CHAPTER 1

Matambre de la Abuela / Grandmothers Matambre Matambre de res cocido durante 8 horas, con puré de zanahorias glaseadas con jengibre, ensaladilla de papas y verdeo / <i>Beef matambre cooked for 8 hours, with carrot puree glazed with ginger, potato salad and verdeo</i>	\$400
Solomillo de Cerdo con vinagre de frambuesa y salvia / Pork Tenderloin with raspberry and sage vinegar Solomillo de cerdo marinado con mostaza casera, chicharrón, papas confitadas con romero y yema de huevo escalfada en oliva y tomillo / <i>Pork sirloin marinated with homemade mustard, pork rind, potato confit with rosemary and egg yolk, poached in olive and thyme.</i>	\$420
Ravioli de Calabaza y Trufas / Pumpkin and Truffle Ravioli Ravioli de calabaza y mostaza de frutas con piñones y parmesano, acompañado de un puré de tomate cocido en horno de leña y hongos con espuma de queso y trufas / <i>Pumpkin and fruit-mustard ravioli with pine nuts and parmesan, accompanied by a tomato puree cooked in a wood-oven and mushrooms with cheese foam and truffles.</i>	\$420
Arroz con Langostino y Socarrada / Rice with Shrimp and Charred Arroz cocido con marca, caldo de camarones y azafrán servido con langostino cocido en su jugo, camarones en mantequilla de perejil, callo de hacha y pulpo / <i>Brand-cooked rice, shrimp broth and saffron served with shrimp cooked in its own juice, shrimp in parsley butter, scallops and octopus</i>	\$490
Pescado Entomatado / Fish in Tomato Juice Pesca del día cocido con caldo de tomates frescos y secados al sol, puré de papa, berenjenas al horno y ensalada / <i>Fish of the day cooked in a broth of fresh and sun-dried tomatoes, potato puree and baked eggplant, accompanied by a salad</i>	\$450
Pulpo en las Rocas / Octopus on the Rocks Pulpo cocido en su jugo y caramelizado con tamarindo, servido con rocas de papa y hongos, arena de tortilla y salicornia / <i>Octopus cooked in its juice and caramelized with tamarind, served with potato and mushroom "rocks", tortillas and salicornia.</i>	\$460
Pato Especiado / Spiced Duck Magret de pato confitada con aceite de especias, puré de almendras y papel de queso Cotija / <i>Duck breast confit garnished with spice oil, mashed almonds and Cotija cheese paper.</i>	\$440



Hora de servicio:
7:00 pm - 10:00 pm

Honored Dining

MULLI

Codorniz con Mole Negro / Quail with Black Mole Codorniz cocinada al sous vide, servida con mole negro, puré de platano macho y chalote encurtidas / <i>Served with plantain puree and pickled shallots</i>	\$280
Pork Belly con Mole Manchamanteles y Espuma de Tatemada / Pork Belly with Manchamanteles Mole and Tatemada Foam Pork belly de cerdo curobuta, mole manchamanteles, espuma de tatemada, papel de piña a las cenizas y pétalos de cebolla / <i>Curobuta pork belly, mole manchamanteles, tatemada foam, pineapple paper to the ashes and onion petals.</i>	\$360
Carnitas de Conejo con Mole Coloradito y Alioli de Zanahorias / Rabbit Carnitas with Coloradito Mole and Carrot Alioli Conejo estilo carnitas, con mole coloradito, alioli de zanahoria, gel de cilantro y puré de papa / <i>Rabbit-style carnitas with mole coloradito, carrot alioli, cilantro gel and potato puree</i>	\$300
Pescado con Mole Verde / Fish with Green Mole Con huitlacoche y aire de algas / <i>With huitlacoche and air-dried seaweed</i>	\$380
Degustación de todos los Moles con sus Mezcales / Tasting all The Moles with their Mezcales	\$700



Hora de servicio:
7:00 pm - 10:00 pm

Honored Dining

FUEGO / FIRE

Lechón a la estaca / Piglet to the stake Servido con col morada caramelizada con naranja y arándanos, camote a la ceniza y aceite de perejil / <i>Served with purple cabbage caramelized with orange and cranberries, baked sweet potato and parsley oil</i>	\$480
Cordero a las brasas / Lamb on the embers Con verduras a la piedra aceite de oliva y vinagre de jerez, papas con chermoula y limón confitado / <i>With grilled vegetables in olive oil and sherry vinegar, potatoes with chermoula and lemon confit</i>	\$480
Asado de tira (short rib) / Short-rib roast Asado marinado en aceite de chimichurri y semillas de cacao, puré de pan de ajo a la ceniza y papa rosti / <i>Roast marinated in chimichurri oil and cocoa seeds, toasted garlic bread and roasted potato</i>	\$720
Pescado Entero / Whole Fish A la forma mexicana caramelizado con salsa talla o con chermoula o simplemente con sal de mar y aceite de limón, acompañado de vegetales al horno de leña / <i>Fish prepared Mexican-style, caramelized with talla sauce or with chermoula or simply with sea salt and lemon oil, accompanied by vegetables baked in a wood-fired oven</i>	\$1.2 gr
Langosta / Lobster Asada al horno de leña con mantequilla de limón y perejil, vegetales al horno (solo en temporada) / <i>Wood-fire baked with lemon butter and parsley, baked vegetables (only in season).</i>	\$1.8 gr



Hora de servicio:
7:00 pm - 10:00 pm

Honored Dining

LOS COLORES DEL FUEGO

Rojo / Red	\$380
Lingote de sandía a la plancha con secuencia de crocante de quinoa roja y puré de betabel, flores de jamaica y coulis de frambuesa y chipotle / <i>Grilled watermelon bar with crunchy red quinoa and beetroot puree, hibiscus flowers, and raspberry and chipotle coulis</i>	
Verde / Green	\$380
Loto de masa philo con corazón de calabaza, jalapeño ahumado, queso azul y lima, puré de chícharo, hojas tiernas salteadas, espárragos y pistachos / <i>Philo dough with pumpkin, smoked jalapeño, blue cheese and lime, pea puree, tender sautéed leaves, asparagus and pistachios</i>	
Amarillo / Yellow	\$380
Humita contenida de un abrazo de flor de calabaza, chips de plátano macho, garbanzos perfumados con cúrcuma y limón, chutney de mango y sal de coco tostado / <i>Contained humita of a pumpkin-flower hug, homemade banana chips, scented chickpeas with curcuma and lemon, mango chutney and roasted coconut salad</i>	
Negro y sus colores combinados / Black and its combined colors	\$420
Lienzo de huitlacoche, además setas en distintas formas, con puré de chícharo, betabel y humita, chips de plátano, frutos secos y un pesto de hoja santa y nueces / <i>Canvas of huitlacoche, besides mushrooms in different forms, with pea puree, beet and humita, banana chips, dried fruits and a pesto of holy leaf and walnuts</i>	



Hora de servicio:
7:00 pm - 10:00 pm

Honored Dining

EL DULCE / THE SWEET

Formas de Chocolate / Forms of Chocolate Distintas texturas de chocolate con mousse de aguacate / <i>Different chocolate textures with avocado mousse</i>	\$200
Piña Asada / Roasted Pineapple Asada con mascarpone, gel de aloe vera, salsa de maracuyá y gel de piña / <i>Roasted pineapple with mascarpone, aloe vera jelly, passion-fruit sauce and pineapple jelly</i>	\$200
Turrón de Manzana / Apple Nougat Turrón de manzana con bavaois de hoja santa / <i>Apple nougat with holy leaf bavaois</i>	\$200
Cítricos y Earl Grey / Citrics and Earl Grey Diferentes formas de servir naranja, toronja y earl grey / <i>Orange juice, grapefruit juice and Earl Grey tea, served to your taste</i>	\$200
Texturas de Elote con Coco / Corn Textures with Coconut Crema de elote con palomitas de maíz, pan de elote y roshe de coco, jalea de coco con una bola de helado de coco / <i>Cream of corn with popcorn, cornbread and coconut rosé, coconut jelly with a scoop of coconut ice cream</i>	\$200