

BOVINE

MENÚ DEGUSTACIÓN



ENTRADA | STARTER

Ostión Japonés, mignonette de manzana y jengibre, aceite de menta.

Japanese oyster, apple and ginger mignonette, mint oil.

Maridaje | Pairing: Sake Nanbubijin Omachi Junmai

APERITIVO | APPETIZER

Tiradito de atún, salsa ahumada de jitomates rostizados, aguacate tatemado, cilantro.

Tuna tiradito, smoked roasted tomato sauce, roasted avocado, cilantro.

Maridaje | Pairing: Cerveza artesanal Asahi Super Dry

FUERTES | MAIN COURSES

Pollo a la leña, salsa cítrica, cebolla rostizada, zanahoria glaseada, gravy.

Wood-fired chicken, citrus sauce, roasted onion, glazed carrot, gravy.

Maridaje | Pairing: Vino blanco 19 Crimes Hard Chard, Chardonnay

Lechón, puré de papa trufado, jus de cerdo, kale frita.

Suckling pig, truffled mashed potato, pork jus, fried kale.

Maridaje | Pairing: Vino Tinto Henri Lurton Nebbiolo

SORBETE | SORBET

Helado de fresa y jamaica.

Strawberry and hibiscus sorbet.

Maridaje | Pairing: Mezcal Lineal, Duranguense

POSTRE | DESSERT

Tarta de manzana, mousse de chocolate amargo, aceite de oliva y trufa de temporada.

Apple tart, dark chocolate mousse, olive oil, and seasonal truffle.

Maridaje | Pairing: Juan Piñeiro Moscatel

Precio con maridaje / Paired menu: 2,500 mxn,
Sin maridaje/ without pairing: 1,100 mxn.

Incluye IVA / Includes VAT