

# MENÚ

## CENA MARIDAJE

### APERITIVO

#### Extasis de bienvenue

Macerado de mango con notas picantes de jengibre infusionado con maracuyá y lavanda (Mango macerate with spicy notes of ginger infused with passion fruit and lavender)

#### Dudu ejuteco

Infladito crocante de maíz Rellena de un cremoso de aguacate, una crema saborizada de eneldo, con un salteado de salchicha ejuteca y huitlacoche (Crispy corn puff Filled with a creamy avocado, a cream flavored with dill, with a stir-fry of ejuteca sausage and huitlacoche)

### ENTRADAS

#### Mango nagüí

Agua de ligero color amarillento con notas herbales, dulces y ácidas del poleo y el mango (Light yellowish water with herbal, sweet and acid notes of pennyroyal and mango)

#### Delicia mestiza

Vichyssoa de col morada y romero, crocante de trigo pigmentado con epazote y espinaca y aceite de hoja santa e infusión de chile de árbol (Purple cabbage and rosemary Vichyssoa, crispy pigmented wheat with epazote and spinach and hoja santa oil and infusion of chile de árbol)

#### Chapulín afrutado

Cóctel con notas cítricas, una textura terrosa y salada del chapulín; mango y agua mineralizada. (Cocktail with citrus notes, an earthy and salty texture of the grasshopper; mango and mineralized water.)

#### Carpaccio de MIL-TOMATES

Mix de tomate riñón, tomate pera, tomate cherry y miltomate, vinagreta de hierbas finas con chuck nip de mango con yogurt griego, cacahuates garapiñados queso doble crema y aceite de chile de árbol. (Mix of kidney tomato, plum tomato, cherry tomato and miltomate, fine herbs vinaigrette with mango chuck nip with Greek yogurt, praline peanuts, double cream cheese and chile de árbol oil.)

# MENÚ

## CENA MARIDAJE

### PLATOS FUERTES

#### Espadín de anguria

Concentrado de sandía de temporada, jugo de limón, jarabe de especias, mezcal espadín oaxaqueño. (Seasonal watermelon concentrate, lime juice, spice syrup, Oaxacan espadin mezcal)

#### Trucha Akal

Filete de trucha, puré de alubias blancas, acompañado de mole verde, verduras salteadas y papas envueltas en hoja santa. (Trout fillet, white bean puree, accompanied by green mole, sautéed vegetables and potatoes wrapped in holy leaf.)

#### Pulque santo

Cóctel de pulque, jarabe infusionado de hierba santa, vodka, jugo de piña. (Pulque cocktail, hierba santa infused syrup, vodka, pineapple juice)

#### Mancha Bellies

Mole mancha manteles, pork belly confitada sobre cama de risotto de hongo champiñón, encurtido istmeño y cebolla cambray viva (Mole manchamanteles, confit pork belly on a bed of mushroom risotto, Istmeño pickle and live cambray onion)

#### VINO TINTO

Vino de notas afrutadas y dulces color rubí en boca es intenso y fresco con acidez balanceada. (Wine with fruity and sweet ruby notes on the palate, it is intense and fresh with balanced acidity.)

# MENÚ

## CENA MARIDAJE

### POSTRES

#### Mango affresco

Sorbete hecho a base de mango, menta y azúcar la cual está designado como "limpia paladar" durante la degustación del menú. (Sorbet made from mango, mint and sugar which is designated as "cleansing the palate" during menu tasting.)

#### Poleo y berry Delice

Tarta sablee rellena de crema pastelera con infusión de poleo, acompañada con coulis de berries y polvo de bugambilia. (Sablee tart filled with pennyroyal-infused pastry cream, served with berry coulis and bougainvillea powder)

#### Nana oaxaqueña

Reducción de tepache afrutado con esencias de romero. (Fruity tepache reduction with rosemary essences)

#### Évidemment aloysia

Mouse infusionada con cedron y ralladura de limón. Sobre un bizcocho de albahaca con ralladura cítrico. (Mouse infused with lemon verbena and lemon zest. On a basil cake with citrus zest)

#### Coco brew

Granizado de crema de coco con un ligero toque de amargor con café infusionado en frío.