

# PRIMERA DÉCADA

## MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Menú de degustación 10 Años \$1,950  
Maridaje con Vinos y Destilado Artesanal \$1,200

Todos los integrantes de la mesa deberán elegir el mismo menú.  
El menú de degustación **es individual y no se puede dividir**.  
Lunes a Viernes de 1:30 a 9:00pm, exceptuando días festivos.

### ATÚN CON SANDÍA

Recaudo Rojo | Aguachile | Serrano y Nopal Curado |

### CHILPACHOLE DE MAÍCES

Maíces Nativos | Mayonesa de Chiltepín | Queso de Rancho | Elote Baby |

### TACO ESCAMOL

Humo | Tortilla hecha en Casa | Ayocote | Salsa Verde Asada |

### LA PESCA

Pesca sustentable de nuestras costas | Glaseado de Anguila y Morita | Chirivía con Apionabo | Papa Confitada | Mostaza Rubí |

### MAZORCA DE CUITLACOCHÉ

Queso Cotija Añejo |

### CODORNIZ

Mole de Novia | Morilla con Frutos Secos | Ciruela Fermentada |

### DONITAS DE CACHETE

Estofado de Cachete de Res | Salsa Borracha |

### PATO DE 21 DÍAS

Puré de Cebolla Tatemada | Puré de Coliflor con Nuez de Castilla |  
Escabeche de Cebolla y Jalapeño | Salsa de Piloncillo con Chilhuacle |

### BUÑUELO CON LECHE Y COTIJA

Helado de Nata | Queso Cotija | Piloncillo y Guayaba | Romero y Albahaca |



\* Nuestros precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional