

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

7 Tiempos \$1500 | Maridaje con Vinos y Destilado de Agave Artesanal \$1200

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.

ABREBOCAS

JITOMATITOS HEIRLOOM

Gazpacho Veracruzano | Panko Frito | Queso de Oveja |

TACO DE CUITLACOCHÉ

Flor de Calabaza Crujiente | Encacahuatado |
Vegetales Encurtidos | Tortilla de Epazote

MOLE DE OLLA VEGANO

(Todo cosechado en nuestro huerto OME)

Chayote blanco | Calabazas Criollas |
Zanahorias y Elote Baby | Papita Morada de Campo

TAMAL DE BERENJENA

Queso de Cabra con Cenizas | Costra de Queso Asadero

MAZORCA DE CUITLACOCHÉ

Queso Cotija Añejo |

COLIFLOR ROSTIZADA

Pasta de Chile Chilchuaclé y Pasilla Mixte de la Sierra de Oaxaca |
Miel de agave | Mole de Novia

🌀 🌀 CHURRO DE FERIA 🌀 🌀

Azúcar y Azahar | Mousse de Plátano Macho |
Mandarina | Palanqueta de Ajonjolí



* Nuestros precios incluyen IVA y se presentan en moneda nacional