



DAY 1



MENÚ

05 de Octubre 2023

SOPA DE LIMA

Sopa de lima, tortilla frita, lima cristalizada y pollo.

ENDIVIA ASADA

Jocoque y miel, mix de lechuga y fruta en conserva.

MAHI EN MOLE DE HOJAS

Filete de pez mahi mahi a la plancha, mole de hojas verdes y ensalada de berros con vinagreta de orégano

MOLOTE Y SALSAS DE CHOCOLATE

Molote de plátano macho con una salsa de chocolate semi amargo y touile.

PRECIO DEL MENÚ

*\$1,200.00

*No incluye bebidas



DAY 2



MENÚ

06 de Octubre 2023

TLACOYOS DE FRIJOL Y NOPALES

Tlacoyo de frijol con queso Oaxaca plátano macho y nopales tallados.

TORTITAS DE HUAUZONTLE

Tortita de huauzontle con queso y salsa de jitomate con chile morita.

GUAJOLOTE EN MOLE NEGRO

Guajolote en mole negro artesanal, ensalada de quelites con vinagreta de estragón y ajonjolí tostado.

MARQUESOTE EN SALSA DE ROMPOPE

Pan elaborado en casa acompañado con salsa de rompope.

PRECIO DEL MENÚ

*\$1,200.00

*No incluye bebidas



DAY 3



MENÚ

07 de Octubre 2023

SOPA DE MILPA

Huitlacoche, flor de calabaza, elote baby y perejil frito.

TORTITA DE PAPA EN SALSA VERDE

Tortita de papa acompañadas de salsa verde y ensalada de hinojo.

CHILPACHOLE DE LANGOSTA

Base de fondo de pescado y chiles secos acompañado de langosta, epazote, tortilla de maíz y limón meyer.

CAMOTE EN TACHA

Dulce de camote con piloncillo acompañado de helado de plátano y touile.

PRECIO DEL MENÚ

*\$1,200.00

*No incluye bebidas