

MENÚ

La Degustación de **Tacos por La Docena** para **Colima 71 Art Community Hotel** es nada menos que una obra maestra culinaria. Como experto conocedor de la buena cocina, puedo dar fe de la excepcional calidad y creatividad que esta experiencia promete.



Taco de Escamoles

Taco de Ostión, una unión del tesoro salado del mar y una delicada tortilla, es una oda a la frescura.

Taco de Escamoles, a menudo llamado “caviar mexicano”, es la encarnación del lujo en un taco. Las notas terrosas y a nuez de los escamoles, combinadas con la tortilla, crean una armoniosa mezcla de sabores que redefine la experiencia del taco. Muestra el arte de la tierna carne de lengua cocinada a fuego lento, realizada por los acompañamientos.

Taco de Tuétanos, un taco de tuétano a la parrilla, es una celebración de sabores ricos y untuosos.

Taco de Barbacoa de Wagyu es la encarnación de la opulencia en una tortilla. La carne de Wagyu, famosa por su marmoleo y sabor, brilla con luz propia, ofreciendo un taco que redefine lo que es posible en el mundo de la comida callejera.

Tostada de Camarón es una adición deliciosa y refrescante.



Taco de Ostión

Taco de Molleja es una verdadera delicia que combina textura y sabor de una manera que ejemplifica el arte de la cocina mexicana. Las mollejas son un manjar poco común en el mundo de las delicias culinarias. Son glándulas de animales jóvenes, normalmente ternera o cordero. En el caso del Taco de Molleja, estos bocados se preparan con maestría y se presentan en una humilde tortilla. Las mollejas son conocidas por su combinación única de ternura y un interior delicado, casi cremoso, envuelto en una capa exterior ligeramente crujiente. Esta dualidad de texturas, cuando se ejecuta a la perfección, es un testimonio de las habilidades del chef. En cuanto al sabor, el Taco de Molleja ofrece una hermosa y suave riqueza que es a la vez mantecosa y ligeramente a nuez. La preparación, que a menudo incluye un adobo o condimento, acentúa la dulzura natural de las mollejas, creando un sabor matizado que es a la vez distintivo y armonioso. En conclusión, el Taco de Molleja es una obra de arte culinaria que muestra la experiencia culinaria de México. Toma un ingrediente raro y delicado y lo transforma en un taco que es una sinfonía de texturas y sabores. Para aquellos que aprecian lo mejor de la comida callejera mexicana, este taco es algo que no deben dejar de probar.

En esencia, esta Experiencia Taco Omakase es un viaje sin igual a través del mundo de los tacos, mostrando la diversidad culinaria de México y el compromiso de La Docena con la excelencia. Para los huéspedes del **Colima 71 Art Community Hotel**, promete una extraordinaria aventura culinaria que dejará una huella imborrable en el paladar y la memoria.