



1. SOPA DE CEBOLLA Y QUESO GRUYÈRE

Clásica sopa francesa de cebolla caramelizada y caldo, gratinada con pan y una costra de queso Gruyère.

2. OSTIÓN ROCKEFELLER

Ostiones frescos horneados en su concha, cubiertos con una mezcla de espinacas, mantequilla, perejil, y típicamente un licor (como absenta), servidos calientes. (2 pzas. por persona).

3. CEBOLLAS COCIDAS EN SUERO RELLENAS DE TARTAR DE RIB EYE CON DASHI DE ELOTE

Cebollas tiernas cocidas en suero, que sirven como base para un relleno de tartar de Rib Eye (carne cruda finamente picada y sazonada), acompañadas de un delicado caldo Dashi a base de elote (maíz). (2 pzas. por persona).

4. FOLLAJE DE HOJAS VERDES Y GEL DE FRUTA DE TEMPORADA:

Ensalada de hojas verdes mixtas y frescas, aderezada con un gel o jalea dulce de fruta de temporada.

5. TOTOABA PURÉ DE ESPÁRRAGO Y HOJAS VERDE CON BALSÁMICO:

Filete de Totoaba (pescado) servido sobre un puré suave de espárrago y guarnición de hojas verdes con vinagre balsámico.

6. CHESSE CAKE DE CALABAZA EN TACHA:

Pastel de queso (cheesecake) con la dulzura especiada y almibarada de la tradicional calabaza cocida en piloncillo.



1. ONION SOUP WITH GRUYÈRE CHEESE

Classic French onion soup made with caramelized onions and broth, gratinéed with bread and a golden crust of Gruyère cheese.

2. OYSTERS ROCKEFELLER

Fresh oysters baked in their shells, topped with a mixture of spinach, butter, parsley, and a touch of liqueur, served warm. (2 pieces per person).

3. WHEY-COOKED ONIONS STUFFED WITH RIB EYE TARTARE AND CORN DASHI

Tender onions cooked in whey, filled with finely seasoned Rib Eye tartare, served with a delicate corn-based Dashi broth. (2 pieces per person).

4. MIXED GREENS WITH SEASONAL FRUIT GEL

A fresh salad of mixed greens, dressed with a sweet gel made from seasonal fruit.

5. TOTOABA WITH ASPARAGUS PURÉE AND BALSAMIC GREENS

Totoaba fillet served over a smooth asparagus purée, accompanied by fresh greens dressed with balsamic reduction.

6. PUMPKIN “EN TACHA” CHEESECAKE

Creamy cheesecake infused with the sweet and spiced flavors of traditional pumpkin cooked in piloncillo syrup.