

MENÚ TEQUIO

Chef Alberto Ferruz BonAmb ❀ & Casa Pepa ❀
5 tiempos



BAR CASA BONITA

Salazones marinados y oreados, símbolos de la tradición Mediterránea

- Profiterol de huevo de Mujol
- Pulpo seco con crema de limon maduro
- Foie marino

RECORRIDO EN MESA

Ostra

Lácteo de asiento Oaxaqueño y nopal

Sopa acidulada de maíz

Flor de callo de hacha, morcilla de huitlacoche y sésamo garapiñado

Acamayas

En escabeche de calabaza y quelites de la milpa

Arroz untuoso de Cochinillo

Con setas silvestres recolectadas en Etlá

Nuestra Ópera de Pato

Y mole trufado by Olga Cabrera

MOMENTO CÓMPLICE



- Piña Cómplice Tobalá
- La Complicidad de Charito & Alberto
Tamal dulce de Charito y toffee salado de Alberto

  @michelinchefmx

  @hotelcasabonitaoaxaca

www.hotelcasabonita.com