

MENÚ TEQUIO

Chef Alberto Ferruz BonAmb  & Casa Pepa 
8 tiempos



BAR CASA BONITA

Salazones marinados y oreados, símbolos de la tradición Mediterránea

- Profiterol de hueva 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

Del atún hasta los nadares

Magro marino / Ventresca al sol / Empanadilla de pericana

Calamar de playa

Infusión de verduras crudas, leguminosas de temporada y verdolagas

Acamayas

En escabeche de calabaza y quelites de la milpa

Pescado en cenizas y sal

Colágeno, adobo y algas de tierras

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



@michelchefmx



@hotelcasabonitaoaxaca