

ME NÚ

CHEF BEGOÑA RODRIGO

1ER TIEMPO

Panceta a baja temperatura, mejillones escabechados, salsa de anchoas y ensalada de hojas.

PLATO FUERTE

Sarandonga de arroz en texturas con bacalao, coliflor y espuma de colágeno de pescado blanco.

POSTRE

Espuma de queso suave con frutos rojos y sésamo.

CHEF OLGA CABRERA

2DO TIEMPO - JICARA DE FRIJOLES

Variedades de frijoles, santanero, colorado, blanco, flor de mayo, pinto, ayocote, bayo, vaquita y atolito.

PLATO FUERTE - MOLE DE FIESTA

Variedad de cuatro chiles y recaudo servido con pechuga de guajolote y tetela de platano macho.

PRE POSTRE

Atole frío de poleo



Delicioso en sabor, sostenible en práctica.

Llévate nuestro menú, planta la semilla de un mañana más verde.



@michelinchefmx

#MichelinChefMeetsMexico #ExperienciasMichelin

VINOS



CALIFORNIA E.U.A.

Vino de estructura elegante y delicada, confirma sensaciones frutales, lácteas y ahumadas, denso en paladar con final persistente.



98% Chardonnay
2% Viognier



D.O. CA. RIOJA ESPAÑA

De final largo con taninos suaves y elegantes, de buena acidez, confirmando las sensaciones especiadas de sus aromas y con un post-gusto largo y persistente.



89% Chardonnay
11% Chardonnay
Musqué



D.O. RIAS BAIXAS, GALICIA ESPAÑA

Frutal con sensaciones críticas, de buena acidez y post-gusto largo, textura untosa, vino refrescante y elegante.



100% Albariño



AVA NAPA VALLEY E.U.A.

Vino cremoso, untoso, que confirma frutalidad, elegante acidez, equilibrio entre sabores fruta, semillas y toque de madera.



90% Tempranillo
5% Garnacha
5% Mazuelo



Delicioso en sabor, sostenible en práctica.

Llévate nuestro menú, planta la semilla de un mañana más verde.



@michelinchefmx

#MichelinChefMeetsMexico #ExperienciasMichelin