



ENTRADAS

Ceviche de róbalo con salsa verde de hierbas frescas.	\$180
Ensalada de nopales tiernos con aceitunas, jitomates deshidratados y queso feta.	\$160
Terrina de foie gras, mezcla de lechugas y praliné de cacao.	\$190
Mochomos crujientes de machaca con salsa molcajetada y aroma de hoja de aguacate.	\$180
Potaje ligero de lentejas con bisquet de langostinos.	\$150

PLATO FUERTE

Timbal de queso de cabra natural con huauzontle y setas a la parrilla.	\$140
Lomo de róbalo con pipián verde de pistachos y chile poblano.	\$210
Magret de pato con salsa dulce moreliana.	\$270
Chuletón de cerdo con mole de avellanas.	\$240
Filete de res con salsa de chile pasilla al mezcal.	\$280

POSTRE

<i>Choux rellenos con cajeta de frijol y salsa de chocolate con especias.</i>	\$110
<i>Gaznates de queso ricota e higos enmielados al licor de anís.</i>	\$110
<i>Pirinolas con chongos zamoranos, requesón y salsa de canela.</i>	\$110