

ARANGO

COCINA DE RAÍCES

MENÚ DE SIETE PRATOS

especialmente elaborado pelo Chef Alejandro Cuatepotzo

PRIMEIRO PRATO

*TORRADAS MAR E TERRA, LÂMINAS DE ATUM E CARNE BOVINA
com maionese de chapulín e abacate*

SEGUNDO PRATO

*SALADA DE ALFACE
com molho de parmesão, amêndoas e queijo feta*

TERCEIRO PRATO

*TACOS DE CARANGUEJO
com feijão e molho bêbado*

QUARTO PRATO

*ARROZ À POBLANA
com broas de vitela, cogumelos, flor de abóbora e queijo de ovelha*

QUINTO PRATO

*POLVO NA GRELHA
com pipián negro e linguiça de frutos do mar*

SEXTO PRATO

*FILÉ DE COSTELA GRELHADO
com purê de batata e molho de carne*

SÉTIMO PRATO

*BOLO DE LIMÃO COM CARAMELO
acompanhado de nozes e sorvete de iogurte*

BEBIDAS (OPCIONAL)

QUATRO TAÇAS DE VINHO DE RÓTULOS MEXICANOS



priceless