



## **MENÚ DE SIETE PRATOS**

*especialmente elaborado pelo Chef Miguel Ángel Dávila*

### **AMUSSE DE BOAS-VINDAS**

*Caldo de camarões da casa*

### **PRIMEIRO PRATO**

*Abacates assados, molho ponzu com coentro crioulo, tortilla sobaquera de Sonora*

### **SEGUNDO PRATO**

*Abalone de enseada raspado com chipotle*

### **TERCEIRO PRATO**

*Taco de barriga de porco, tortilla de milho crioulo feita na casa e molho de tomate assado*

### **QUARTO PRATO**

*Panucho de cochinita pibil, xnipec*

### **QUINTO PRATO**

*Canelone de costela cozida por 12 horas, molho de queijo brie do vale do Guadalupe e cogumelos rizolados*

### **SEXTO PRATO**

*Filé de novilho grelhado, arroz com mel e presunto ibérico de Bellota*

### **AMUSSE DE SOBREMESA**

*Sorvete de limão amarelo, tequila volcán e sal de gusano*

### **SÉTIMO PRATO**

*Torta fina de maçã com sorvete de baunilha*

*\*O cliente deve perguntar diretamente no restaurante sobre opções vegetarianas*

