Especialidades de Temporada
(IVA incluida)

BOTANITAS

Arancini di tartufi (aprox. 110 gr) esferas empanizadas de risotto afinado con trufa negra relleno de mozarella con salsa de jitomate y albahaca (vegetariano)

ENTRADAS

Hongo ostra a la Rockefeller (aprox. 100 gr) hongos saltados con vino blanco gratinado con salsa de cebolla, ajo, espinaca, cebollín, vino blanco, Jerez crema y Parmigiano Reggiano sobre cama de linguine (vegetariano)

Socarrat (aprox. 70 gr) la parte crujiente de la paella servido con un alioli de chipotle y camarones

Carpacio di carciofo y fungo corazones de alcachofa y champiñones a una vinagreta cítrica con semillas de hinojo sobre cama de rúcula coronados de Grana Padano

Tamal de brasato piemontese trufado (aprox. 70 gr) Cubo de tamal de masa de elote rellenado de estofado estilo piemontese con reducción de trufa negra y salsa de chile poblano.

Sopa de cebolla francesa (aprox. 200 gr) Base de consomé de res cocido por 15 horas, pancetta, cebolla caramelizada, vino tinto, quesos de Gruyere y Raclette, refinado con vino oporto servido en un pan de masa madre

PLATOS FUERTES

Pasta "Oro Negro" - Tagliatelle hecho en casa con 20 gramos de trufa de verano negra y salsa de crema de brie, esencia de trufa negra con toque de tomillo

Ternera Wellington (aprox. 220 gr) – solomillo de ternera orgánica y pasteo libre, barnizado con mostaza de Dijon y rábano picante, envuelto en duxelles (pasta de hongos), jamón de Parma y hojaldre servido con zanahorias y hongos afinados con balsámico (ca. 40 min)

Cannelloni de birria de res (aprox. 220 gr) – Birria de pierna de cordero, afinado con vino tinto y puree de tomate, servido en conos de pasta casera y salsa y bechamel de consomé de Birria, con queso Pecorino Romano

Ravioli Fritti di carnitas (aprox. 160 gr) pasta hecha en casa rellenado con carnitas, fritos con pesto con toques de chile serrano y poblano

Costillas de cordero franceses al romero (aprox. 270gr) - servido con papas cambray y esparrago

Postre: Brownie sin gluten

Hecho con harina de almendra, betabel, camote y aguacate, refinado con aceite de olive extra-virgen servido con compota de frutos rojos.

Especialidades de Temporada
(IVA incluida)