



PLACERES EXÓTICOS DE MESOAMÉRICA

cocina de autor

MESOAMERICA EXOTIC PLEASURES

author cuisine

TIZIC DE VENADO MX350

Antojito a base de Salpicón de venado marinado en jugo de naranja agria, montado sobre tostadas de maíz. Servido con mousse de aguacate y ensalada de nopal.

PERDIZ REAL MX980

Ave de caza con mole de Jamaica servida en la mesa, acompañada con ensalada tibia de vegetales, puré de papa en infusión de recado negro y mermelada de xoconostle. Como entrada nuestra tradicional Sopa de Lima .

ESTOFADO DE CONEJO AL MEZCAL MX450

Tierno lomo de conejo bañado en salsa de tomate con especias & toque de mezcal, con guarnición de vegetales tiernos y chonchoyotas de maíz.

JABALÍ AL CACAHUATE MX550

Acompañado con salsa de cacahuete, chile cascabel & tequila. Con ensalada de hortalizas y puré de papa en infusión de recado negro.

VENADO DEL MAYAB AHUMADO MX600

Aromatizado a las hierbas, es servido con salsa de papadzul al roquefort, ensalada de hortalizas y puré de maíz.

DEER TIZIC MX350

Deer salmigundi marinated in sour orange juice on corn toast. Served with avocado mousse & nopal salad.

ROYAL PARTRIDGE MX980

Fowl prepared with Jamaica mole served at the table, accompanied with warm vegetable salad, mashed potatoes infused with “recado negro” and “xoconostle” marmalade. Lime soup as starter.

MEZCAL RABBIT STEW MX450

Dainty rabbit loin bathed in tomato sauce with spices & mezcal, served with tender vegetables & corn “chonchoyotas”.

PEANUT JABALI MX550

Wild pig with peanut sauce served with cascabel pepper & tequila; accompanied with vegetables salad, and mashed potatoes with chilmole infusion.

SMOKED MAYAB DEER MX600

Spiced deer in herbs; bathed with Roquefort & “Papadzul” sauce, trimming vegetable salad & corn purée.