



---

# 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.