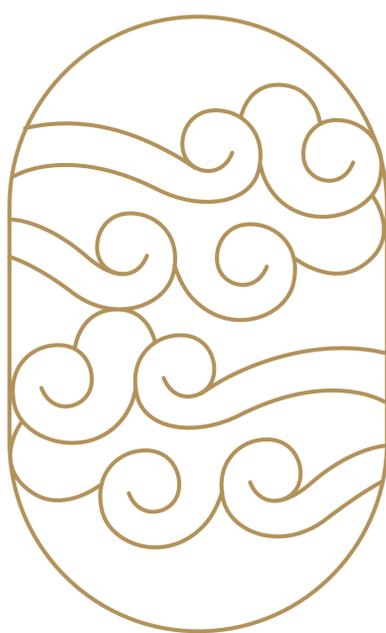


ESENCIA GASTRONÓMICA
El Encanto de la Naturaleza



COCINA DE
Viento

Menú

Tramontana Botana

Focaccia, globo de mozzarella y pesto.

Ostro Entradas

Salbute de masa azul relleno de pato a la naranja con un gel de maracuyá y habanero sobre lechuga frisée.

Buñuelo de rodilla con pulpo en salsa agripicante, ensalada de hierbas aromáticas, queso pecorino, encurtidos y katsobushi.

Brochetas de res y cordero con romero, hummus de aguacate y labneh.

Levante Fuertes

Brisket de res ahumado en frío, mole manchamanteles, tempura de higo y aguacate y piña al grill.

Lomo de cerdo, salsa de chapulines, flores de calabaza rellenas de puré de quesillo y bok choy rostizado.

Suprema de pollo en salsa de ajo blanco, uvas verdes frescas, jitomates cherry rostizados y echalottes glaseados en vinagre balsámico.

Poniente Postres

Pavlova de smore con merengue rostizado, ganache montada, caramelo con sal y feuilletine.

Nido de pasta philo, cremoso de cítricos, gel de azahar, teja de pistache y nuez garapiñada.

Pannacotta de limón, tierra de chocolate blanco, helado de miel tostada y bizcocho de especias.

Bebidas

Siroco (Mocktail)
Oleo saccharum de cítricos.

Mistral (Coctel)
Vino especiado con whiskey y durazno.



Cuota de recuperación:

\$893.00

MXN / IVA incluido

- Este Restaurante-Escuela no es un restaurante comercial.
- Al ser un Aula de Aplicación, las bebidas son cortesía de esta institución, por lo que se pueden solicitar únicamente dos bebidas alcohólicas. Las bebidas no son transferibles.
- Horario de servicio de 2 p.m. a 5 p.m.

 RESERVA AQUÍ