

SABOR A GUANAJUATO

Pachola guanajuatense y pico de gallo de xoconostle.

Pachola guanajuato's and pico xoconostle.

Carne apache, cueritos de cerdo y alioli de charales.

Apache beef, charales alioli style.

Ensalada de nopales, gastric de garambullo, helado de queso de cabra. granita de hoja de rabano, crumble de oregano.

Nopal cactus salad, garambullo gastric, goat chesse ice cream, radish leaf granita, oregano crumble.

Taco ceremonial cecina frita y asada, horshe radish de jalapeño fermentado y mermelada de tomate rostizado.

Ceremonial taco with " cured meat, horsheradish raifort jalapeño adn gren toamato jam.

Caldo capon, ravioli de cebolla relleno de chicharrón prensado, chicharron crujiente, ayocotes.

Capon broth, onion ravioli, stuffed with pressed chicharron, crispy chicharron, beans.

Mole de nuez, tortita de haba y garbanzo, mousse de foie trufado.

Walnut mole, bean and chickpea pancake, truffled foie mousse.

Panza de cerdo, encacahuatado, verdolagas y zanahoria en escabeche.

Pork pelly, peanut spreaded mole, purslane and pickle carrot.

Fresas impregnadas en vino tinto, espuma de cajeta de celaya, buñuelo de viento, helado de lavanda. crujiente de chocolate.

Strawberries soaked in red wine, celaya cajeta foam, wind fritter, lavender ice cream, crunchy chocolate.

\$1190

MENÚ DE DEGUSTACIÓN