

### PRIMERA PARTE

- Almeja de temporada, pico de gallo, pepino persa \$s/m*  
*Crudo de Jurel con ruibarbo y emulsión de ajonjolí \$245 mn*  
*Mejillones, escabeche, chiles secos y chicatana \$285 mn*  
*Ensalada, hojas del huerto, papa y macarela curada \$175 mn*  
*Berenjena asada, jocoque, pescado ahumado \$210 mn*  
*Zanahoria rostizada, jus de pato y mantequilla avellanada \$195 mn*  
*Tartara de NewYork, bulgur, especias, yema de huevo, jocoque y tahina \$395 mn*

### SEGUNDA PARTE

- Pesca del Día, puré de raíz de apio y jitomate cherry confitado \$345 mn*  
*Fideo y Setas Rosas, almendra, ajo crujiente \$335 mn*  
*Arroz meloso con mariscos \$445 mn*  
*Pato en 3 cocciones, salsa de sus jugos, hojas \$425 mn*  
*Chicharrón de cerdo en salsa verde, frijol ayocote, verdolagas, elote \$315 mn*  
*Carne asada (800 gr.) chuletón, vegetales asados y quesadillas \$1,245 mn*

### COCINA DULCE

- Tarta de dátil y almendra y helado de vainilla \$165 mn*  
*Chocolate, caramelo salado, nueces y almendras \$175 mn*

