

SABIO

Zucchini Noodles \$250.

Calabaza italiana, vinagreta de betabel, nuez garapiñada, nuez de macadamia, pistache, supremas de toronja, supremas de naranja, jícama, coco rallado y queso de cabra.

Burrata Curry Rojo \$350.

Queso semi líquido de búfala, supremas de toronja, supremas de naranja, pimientos asados, brotes de albahaca, betabel cocido, rábano, puré de berenjena y aceite de albahaca.

Ceviche Negro \$350.

Pesca sustentable de ensenada, tobiko, wakamen, recado negro, cubos de aguacate, cebolla morada, gel de maracuyá, camote glaseado, pepino, brotes cilantro y brotes de albahaca, acompañado con tostadas de maíz criollo.

Esquites de Short Rib \$350.

Elote amarillo, elote blanco, salsa de chile poblano con leche de coco acompañado con short rib, chorizo español, hoja santa y queso de la región.

Risotto de Cebada \$350.

Cebada cocinada con adobo de chiles, mantequilla, queso parmesano, champiñones y calabaza, sobre un puré aromático de garbanzo, pulpo asado y polvo de chaya.

Picaña \$600.

400 gr. de Picaña, gravy de hongos porcini, chimichurri de finas hierbas, nopales curados con sal, acompañado de un gratín de papa, salsa verde y espárragos.

Rib Eye \$700.

400 gr. de Rib Eye, puré de plátano tatemado, ensalada de espárragos encurtidos y cherry aliñados con una vinagreta tibia de mostaza antigua y aceite de chile.

Pescado a la Veracruzana \$450.

Pesca del día, salsa veracruzana emulsionada, alcaparras fritas, gel de chile xcatic, almendras tostadas, arroz inflado, ceniza de tortilla, brotes de albahaca y papas confitadas.

Lengua de Res con Pipián Verde \$350.

Lengua de res cocinada por 12 horas, pipián verde emulsionado, nopales curados, acompañada con lechuga asada, manzana encurtida, pepitas tostadas y puré de yuca adobado.

Lechón en Mole Chichilo \$850.

Lechón confitado en horno de leña, escamoles, mole chichilo, verdolagas, cilantro, chile serrano, pepitas tostadas acompañado con tortillas de maíz criollo.

Medallón de Coliflor \$350.

Medallones de coliflor sellados, salsa gas trique de maracuya y betabel, elote amarillo salteado, jitomate cherry, brotes de verdolaga y crumble de semillas y granos.

Langostinos en Mantequilla de Café \$900.

Langostinos parrillados, pasta de queso vegano y mantequilla café.

Brûlée de Calabaza \$200.

Calabaza local asada, pepita asada y brotes de menta.

Tamal de Chocolate \$200.

Chocolate, hoja santa, cacao, arroz inflado y helado de coco.