

CENA

LA MESA DEL CHEF



ENTRADAS

TIRADITO DE DORADO AL CÍTRICO

375 MXN

Finas láminas de dorado marinadas en aguachile, una vibrante mezcla de cítricos y chile, adornadas con cebolla roja y cilantro fresco. Servido con crujientes totopos para un toque auténtico.crispy totopos.

TUNA SASHIMI

375 MXN

Corte grueso de atún fresco, servido con gajos de naranja, mango ó carambolo, salsa de soya y totopos de harina de trigo.

CARPACCIO DE ALCACHOFA Y FRUTA

215 MXN

Delicadas láminas de alcachofa acompañadas de manzana fresca o melón, adornadas con finas lascas de parmesano y bañadas con un ligero aderezo de perejil.

SOPAS

SOPA DE FLOR DE CALABAZA

215 MXN

(Platillo de temporada)

Una sopa tradicional oaxaqueña que destaca la suavidad de las flores de calabaza, el dulzor natural del elote, las tiras de chile poblano y el calabacín en cubos.

SOPA AZTECA DE TORTILLA

195 MXN

Caldillo de jitomate, especias y juliana de tortillas fritas. Servida en cazuela de barro, con una guarnición de crema, aguacate, queso y chile seco.

BISQUÉ DE LANGOSTA *

295 MXN

Una crema suave y aromática elaborada con un caldo concentrado de langosta, crema fresca y un toque de brandy. Su textura aterciopelada y su sabor delicado se complementan con trozos tiernos de langosta.

CREMA DE POBLANO

215 MXN

(Platillo de temporada)

Preparada con chile poblano asado, crema fresca y especias.

* Platillos disponibles solo con previa solicitud. No incluidos en planes de alimentos. y paquetes con alimentos.



El consumo de carne o pescado crudo o poco cocido es bajo su propio riesgo.

CENA

LA MESA DEL CHEF



PLATOS FUERTES

PASTA CON MARISCOS

Mezcla de camarones, pulpo, mejillones y pescado, todo salteado en una salsa de tomate artesanal con hierbas frescas y un toque de mantequilla.

~~450~~ 290 MXN

TALLARINES DE VEGETALES DEL HUERTO

Delicados fideos elaborados con espirales de calabacín y zanahoria, salteados con cebolla morada, pimientos frescos y un toque de mantequilla aromatizada.

295 MXN

FILETE DE DORADO AL ESTILO MIXE

Filete de dorado a la parrilla, acompañado de una tradicional salsa mixteca elaborada con chiles secos y frijoles. Decorado con perlas de aguacate, chicharrón de queso, cebolla morada y un toque de chile habanero (opcional).

405 MXN

FILETE DE DORADO AL ACHIOTE

Filete de pescado marinado en achiote. Acompañado de piña asada, cebolla roja y un toque de chile habanero para un auténtico toque de sabor.

405 MXN

HUACHINANGO EN COSTRA DE SAL *

Aproximately 1/2 kg (para dos personas)

Huachinango entero horneado en una costra de sal y marinado con vino blanco y especias aromáticas. Servido con puré de papa o vegetales al vapor, acompañado de una selección de salsas: huitlacoche (trufa mexicana) o salsa fresca de cilantro.

1295 MXN

HUACHINANGO A LA PARRILLA *

Aproximately 1/2 kg (para dos personas)

Huachinango entero abierto por la mitad y preparado a la parrilla, marinado con perejil fresco, ajo, finas hierbas y un toque de brandy. Servido con una ensalada verde fresca

950 MXN

FILETE DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ

Filete de atún a la parrilla marinado con miel y cubierto con una delicada costra de semillas de sésamo negras y blancas. Acompañado de una fresca ensalada caprese. y aderezo de soya.

405 MXN

* Platos disponibles solo con previa solicitud. No incluidos en planes de alimentos. y paquetes con alimentos.

CENA

LA MESA DEL CHEF



PLATOS FUERTES

LANGOSTA THERMIDOR A LA PARRILLA *

Precio según tamaño.

Jugosa langosta barnizada con una rica salsa de mantequilla, ajo, mostaza, vino blanco, hierbas frescas y queso parmesano.

S/T

FILETE DE RES ESTILO CHEMITA

Jugoso filete de res sazonado con albahaca fresca, mantequilla y un toque de sal y pimienta. Acompañado de un cremoso puré de papa y su elección de vegetales de temporada al vapor o salteados.

415 MXN

MOLE OAXAQUEÑO

Un platillo clásico de la cocina oaxaqueña con mole rico y lleno de sabor, servido sobre una pechuga de pollo tierna y adornado con semillas de ajonjolí. Acompañado de arroz blanco, frijoles negros refritos y tortillas hechas a mano para una experiencia auténtica.

375 MXN

ARROZ CON MARISCOS

Un platillo de arroz con base de azafrán, inspirado en la paella tradicional, con una exquisita selección de mariscos frescos, cocinados a la perfección para ofrecer una experiencia llena de sabor y aroma.

450 MXN

DULCE FINAL

PLÁTANOS FLAMEADOS

Plátano caramelizado y flameado con ron, acompañado de una bola de helado.

185 MXN

PIE DE LIMÓN

Un postre clásico y cremoso con un relleno ácido de limón sobre una base de galleta crujiente.

215 MXN

* Platillos disponibles solo con previa solicitud. No incluidos en planes de alimentos. y paquetes con alimentos.

CENA

LA MESA DEL CHEF



DULCE FINAL

CHEESECAKE

215 MXN

Un postre suave y cremoso con un relleno de queso crema sobre una base de galleta.

FLAN DE COCO

195 MXN

Un flan cremoso de coco con un glaseado suave de caramelo, que aporta un toque tropical a este postre tradicional.

HELADO O SORBETE ARTESANAL

(1 bola) 95 MXN

Helado artesanal cremoso elaborado con ingredientes frescos y mezclado a la perfección. Disponible en una variedad de sabores de temporada, cada porción ofrece un deleite de dulzura.

(2 bolas) 175 MXN

CACAO BLISS

195 MXN

Exquisito brownie de chocolate elaborado con auténtico cacao oaxaqueño, que ofrece una textura rica y aterciopelada. Servido con una bola de helado artesanal de vainilla o coco.

FRESAS CON CREMA

215 MXN

Simple, fresco y delicioso. Preparadas con fresas orgánicas y crema de leche.

* Platillos disponibles solo con previa solicitud. No incluidos en planes de alimentos.