

## ALIMENTOS

PARA INICIAR	\$230	Labneh con pan pita y cebollitas encurtidas queso de yogurt griego y crema sour con aceite de paprika y oliva
	\$250	Gorditas fritas de tinga de jamaica con ayocote y quesillo con cremoso de aguacate y hoja santa
	\$370	Tabla de quesos selectos de cabra gouda, parmesano, chester, provolone y quesos de cabra con compota y pan
PARA CONTINUAR	\$190	Ensalada mixta del huerto con aderezo diosa verde crotones de pan con bagna cauda y semillas tostadas
	\$190	Ceviche de jitomates y pepino con aguachile aceite verde de cilantro, jus fermentado de zanahoria y tomate manzano
	\$180	Tostada de sashimi de sandia con aguacate ahumado tôgarashi, alga nori tostada, aceite de sésamo y hoja santa frita
	\$190	Tacos estilo carnitas confitados con chicharrón de arroz emulsión de aguacate, verdolagas alineadas y ceniza de maíz
PLATOS FUERTES	\$250	Mole verde especiado de pepita con calabazas tatemadas con semillas tostadas y hierbas frescas, acompañado con tortillas
	\$230	Gratín de papa y zanahoria con mantequilla ahumada queso gouda, provoleta, creminis glaseados con vino y espinacas tiernas
	\$240	Ravioles con almendra y pepita tostada, tofu cremado y parmesano con pesto de albahaca genovesa y limón eureka
	\$230	Gnocchi de papa criolla y sémola de trigo all'arrabiata parmesano y pimienta negra tostada
FINAL FELIZ	\$140	Tarta cremosa de queso y mantequilla con compota de fruta de temporada y cítricos
	\$160	Gelato de aguacate y bizcocho de chocolate

Celebramos los ingredientes de cada temporada, por lo que nuestro menú está en constante evolución, adaptándose a la naturaleza y puede tener cambios sin previo aviso. Favor de informar a su meserx sobre cualquier alergia o restricción.