



MENÚ

Ensalada Miraflores / Miraflores Salad

Con verduras orgánicas de la región: pepinos, aceitunas kalamata, maíz y pepitas tostadas; perfumada a la vainilla, con vinagreta de miel y limón.

Mixed organic greens, cucumber, Kalamata olives, white corn and toasted pumpkin seeds with vanilla essence and lemon honey vinaigrette.

Beringer Pinot Grigio - 2015

Capuchino de papa / Potato cappuccino

Con pancetta braseada, espuma de trufa y ceniza de cebolla.

Braised pancetta, infused truffle foam and onion ash.

Monte Xanic Chardonnay - 2016

Risotto de hongos / Wild Mushroom Risotto

Hongos silvestres de la marquesa, con ensalada de hinojo y aceite de oliva Valle de Guadalupe.

Paired with fennel salad and Valle de Guadalupe olive oil.

Reserva Especial Mont Gras Cabernet Sauvignon - 2017

Cabrilla encostrada / Brioche Crusted Cabrilla

Con pan brioche, mole negro de Oaxaca y jocoque con cítricos.

Paired with Oaxacan black mole, citrus jocoque, and roasted vegetables.

Rincones Cabernet Sauvignon - 2018

Flourless de chocolate / Flourless chocolate cake

Con mousse de cocoa y frutos del bosque.

Chocolate mousse and forest fruits.

Ferreira Tawny Port