

de 7pm hasta 10pm

Casona - Cena

Menu

del chef Jorge Hdefonso

Precio del menu : \$ 550 por persona incluye 3 tiempos

Primer tiempo

.....

Tacos de calabaza • Vegano •

Sikil pak, hojas frescas, aguacate

\$ 170

ó

Ensalada de betabel

Vinagreta de lima, toronja, arugula, requeson

\$ 160

ó

Zanahorias a la leña y queso de cabra

Zanahorias asadas al carbon, dip de queso de cabra, pepitas garapiñadas y arugula

\$ 170

ó

Tartar de betabel

Emulsión de chile pasilla, aguacate, quelites

\$ 180

ó

Burrata fresca de Sucila

Ensalada de tomate riñon, aguacate mantequilla y vinagreta de cebollina y perejil

\$ 170

Segundo tiempo

.....

Arroz meloso con pollo a la parrilla

Sazonado con longaniza de Valladolid, aguacate y crema de Sucila

\$ 250

ó

Pesca del día a la parrilla

Salsa cremosa de chile dulce tatemado, papas salteadas, vinagreta de perejil

\$ 270

ó

Lechón al horno

Pure de platano tatemado, jus de lechon, pure de camote a las brazas y hojas del huerto

\$ 280

ó

Costillas de cerdo braseadas

Cebollas a la parrilla y chilmole rojo de ibes frescos

\$ 240

ó

Estofado de hongos • Vegano •

Cebollas a la parrilla y chilmole rojo de ibes frescos

\$ 240

ó

Conejo confitado

Tamal colado, pipián de hoja santa y pure de platano tatemado

\$ 260

Postre

.....

Natilla de chocolate

Galleta de cacahuete y mango

\$ 150

ó

Cheesecake

Guayabas en almíbar, crumble de pepitas

\$ 150

ó

Natilla de horchata • Vegano •

Cacahuates garapiñados y fruta de temporada confitada

\$ 150