

Otoño 2018

Paco Méndez y el equipo de Hoja Santa os han preparado un viaje por todas las regiones de México, para presentaros su gastronomía y su cultura.

Ambos menús se componen de elaboraciones clásicas de la gastronomía mexicana revisadas, y que están marcadas por los productos de temporada.

MENÚ TENOCH: 120€

Selección de bebidas: 65€

*Menú para mesa completa, precio por persona (IVA incluido).
Bebidas no incluidas



MENÚ TENOCH

Mandarina verde, eucalipto y regaliz
Oreja “placera”

Salbute de coliflor y **huevas** de merluza
Mordisco de **flor de calabaza** y ocosingo
Tostada de **erizo** “estilo Ensenada”
Ceviche helado de **hierbas de temporada** y maíz
Taco de barbacoa de **berenjena**

Atún madurado con mole negro
Mole negro en escabeche con **bonito**
Aguacate y mole de ajo negro
Xitomatl feo de Tudela, atún y quelites

Tostada de cecina con **tartar** y adobo de la Abuela Flor
Tasajo de **lomo alto** con mole amarillo
Mole de cacahuete y coco con **mollejas** de ternera
Tuétano y **chambarete**
Taco al vapor de **pollo** con mole de olla

Taco de **cochinillo**

Margarita
Ámbar de **mezcal**
Naranja sangrita

Calabaza y **chilacayote**
Tarta de **chocolate** mexicano y zarzamora

Otoño 2018

Paco Méndez y el equipo de Hoja Santa os han preparado un viaje por todas las regiones de México, para presentaros su gastronomía y su cultura.

Ambos menús se componen de elaboraciones clásicas de la gastronomía mexicana revisadas, y que están marcadas por los productos de temporada.

MENÚ PACÍFICO: 160€

Selección de bebidas: 65€

*Menú para mesa completa, precio por persona (IVA incluido).
Bebidas no incluidas



MENÚ PACÍFICO

Mandarina verde, eucalipto y regaliz
Oreja “placera”

Salbute de coliflor y **huevas** de merluza
Tostada de **erizo** “estilo Ensenada”
Ceviche helado de **hierbas de temporada** y maíz
Taco de barbacoa de **berenjena**

Atún madurado con mole negro
Mole negro en escabeche con **bonito**
Aguacate y mole de ajo negro
Xitomatl feo de Tudela, atún y quelites

Taco de pinza de **bogavante** “estilo Ensenada”
Tamal colado y pipián Papanteco con **bogavante**
Bogavante cuerno de “Chamuco”

Tostada de cecina con **tartar** y adobo de la Abuela Flor
Tasajo de **lomo alto** con mole amarillo
Mole de cacahuete y coco con **mollejas** de ternera
Tuétano y **chambarete**
Taco al vapor de **pollo** con mole de olla

Taco de **cochinillo**

Margarita
Ámbar de **mezcal**
Naranja sangrita

Calabaza y **chilacayote**
Tarta de **chocolate** mexicano y zarzamora