

## 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”  
**Verduras** encurtidas

Nube de **tequila**  
Ámbar de **mezcal**  
**Naranja** sangrita  
Salbute de coliflor y **huevas** de merluza  
Mordisco de **flor de calabaza** y ocosingo  
Tostada de **erizo** estilo Ensenada

Jugo verde **Xochimilco**  
Ceviche helado de **hierbas de temporada** y maíz

**Atún** madurado con mole negro  
Mole negro en escabeche con **bonito**  
**Aguacate** y mole de ajo negro

Taco de **berenjena**  
**Xitomatl** feo de Tudela, atún y quelites  
Tostada de cecina con **tartar** y adobo de la Abuela Flor  
Cecina de **lomo alto** con mole amarillo  
Mole de cacahuete y coco con **mollejas** de ternera  
Taco al vapor de **pollo** con mole de olla

Taco de **cochinillo**

Taco **vegetal**

Taco de pepino con **higo**  
“Garibaldi” de **naranja**, néctar de naranjo y amaranto  
Ecosistema del **cacao**

## 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”  
**Verduras** encurtidas

Nube de **tequila**  
Ámbar de **mezcal**  
**Naranja** sangrita  
Salbute de coliflor y **huevas** de merluza  
Mordisco de **flor de calabaza** y ocosingo  
Tostada de **erizo** estilo Ensenada

Jugo verde **Xochimilco**  
Ceviche helado de **hierbas de temporada** y maíz

**Atún** madurado con mole negro  
Mole negro en escabeche con **bonito**  
**Aguacate** y mole de ajo negro

Taco de barbacoa de **berenjena**  
Taco de **king crab**  
**Carabinero** con chilpachole de su cabeza  
**Xitomatl** feo de Tudela, atún y quelites  
Tostada de cecina con **tartar** y adobo de la Abuela Flor  
Cecina de **lomo alto** con mole amarillo  
Mole de cacahuete y coco con **mollejas** de ternera  
Taco al vapor de **pollo** con mole de olla

Taco de **cochinillo**

Taco **vegetal**

Taco de pepino con **higo**  
“Garibaldi” de **naranja**, néctar de naranjo y amaranto  
Ecosistema del **cacao**