

Verano 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
Mordisco de **flor de calabaza** y ocosingo
Tostada de maíz con **pesca** del día

Jugo verde “Xochimilco”
Ceviche helado de **hierbas de temporada** y maíz
Merengue de manzana y **almendra** tierna

Atún madurado con mole negro
Mole negro en escabeche con **bonito**

Huitlacoche
Taco de **berenjena**
Xitomatl feo de Tudela, atún y quelites
Mole encacahuatado con **codorniz** madurada
Moronga de **codorniz** con jugo de sus alitas
Pajarito de la suerte
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**

Verano 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
Mordisco de **flor de calabaza** y ocosingo
Tostada de maíz con **pesca** del día

Jugo verde “Xochimilco”
Ceviche helado de **hierbas de temporada** y maíz
Merengue de manzana y **almendra** tierna

Atún madurado con mole negro
Mole negro en escabeche con **bonito**

Huitlacoche
Taco de barbacoa de **berenjena**
Taco de **king crab**
Carabinero con chilpachole de su cabeza
Xitomatl feo de Tudela, atún y quelites
Mole encacahuatado con **codorniz** madurada
Moronga de **codorniz** con jugo de sus alitas
Pajarito de la suerte
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**