

AMOR & mezcal

CENA · 14 febrero

Cóctel de bienvenida

Te Amaretto

Mezcal Santo Gusano Joven Espadín, amaretto, naranja, piña y un toque de cereza.

1er tiempo

Platillo a escoger para dos personas

Esquites callejeros con mariscos

Cremosos esquites de maíz blanco con pulpo y camarón, servidos con crema de rancho, mayonesa de chipotle y queso Istmeño.

Tortitas de plátano macho

Sutilmente fritas, acompañadas de nuestro tradicional mole manchamanteles, quesillo, piña asada y crema de rancho.

Guacamole con chapulines

Acompañado de chapulines crujientes, totopos artesanales y queso Istmeño.

2do Tiempo

Platillo por persona

Arroz meloso con short rib y ensalada campestre

Arroz preparado con vino tinto, acompañado de short rib en cubos, champiñones, hojas verdes, aceite de chintestle y queso parmesano.

Costillas con manchamanteles

De cerdo, horneadas y bañadas en mole manchamanteles, acompañadas de arroz rojo.

Pescado blanco

Pescado zarandeado o en salsa verde con verdolagas frescas, acompañado de arroz rojo.

3er Tiempo

Platillo para compartir

Taco de chocolate

Tortilla de chocolate rellena de frutos rojos, menta y almendras tostadas, acompañada de salsa de chocolate semiamargo.

Torta de queso con cacao

Queso y requesón con un toque dulce, servidos con crema de cacao, frutos rojos y jalea de fresa.

Bebida caliente

Café americano o café de olla