

MENÚ
VEGETARIANO

— Huerta —

CARBONES DE YUCA ★

Yuca frita, salsa brava, cenizas de poro
380

ELOTES DE MIRAFLORES ASADOS ★

Alioli de chile ahumado, crema de limón curado
450

ROMANAS A LA PARRILLA ♣

Emulsión de tomate rostizado, migas de pan,
aguacate, vinagreta de champagne
400

SANDÍA LOCAL A LAS BRASAS ♣

Cremoso de nuez de la India, ensalada
de algas encurtidas, aceite de chile ancho
400

COLES DE BRUSELAS ROSTIZADAS

Puré de coliflor, salsa de tamarindo agri dulce,
ají rocoto
350

EMPANADAS CRIOLLAS (2 pzas) ♣

Barbacoa de setas, ajo rostizado, cebolla caramelizada
450

★ INSGINIA ♣ GLUTEN ♣ NUECES

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IMPUESTOS Y CARGO POR SERVICIO. LAS PROPINAS NO ESTÁN INCLUIDAS.
SE ACEPTAN TARJETAS AMERICAN EXPRESS, VISA, MASTERCARD Y CARGO A LA HABITACIÓN.

Fuego

ARROZ DE SETAS A LA LEÑA

Hongos de temporada, sofrito, Chardonnay, alioli de limón
1,100

RAVIOL 🌿 🍷

Ragout vegano braseado en vino tinto, berenjena asada,
nuez de macadamia, limón kaffir
950

STEAK DE COLIFLOR & CALABACÍN AL CARBÓN

Hummus de calabaza rostizada, crema de coliflor,
flor de calabaza, zucchini asado
850

ROULADE DE BETABEL A LAS BRASAS 🍷

Tomates orgánicos asados, hummus de betabel,
pistacho, jus de vegetales rostizados
850

REPOLLO ASADO AL HORNO DE LEÑA

Supremas de cítricos, coco tierno, puré de plátano macho asado,
salsa de coco con té limón
875

Ceniza

CENIZAS DE CACAO 🌿

Pastel tibio de chocolate mexicano, sal de Guerrero Negro,
helado de yogurt
340

CARAMELO AL FUEGO LENTO 🌿

Mousse de chocolate, sal de Guerrero Negro,
toffee de caramelo
320

★ INSGINIA 🌿 GLUTEN 🍷 NUECES

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IMPUESTOS Y CARGO POR SERVICIO. LAS PROPINAS NO ESTÁN INCLUIDAS.
SE ACEPTAN TARJETAS AMERICAN EXPRESS, VISA, MASTERCARD Y CARGO A LA HABITACIÓN.