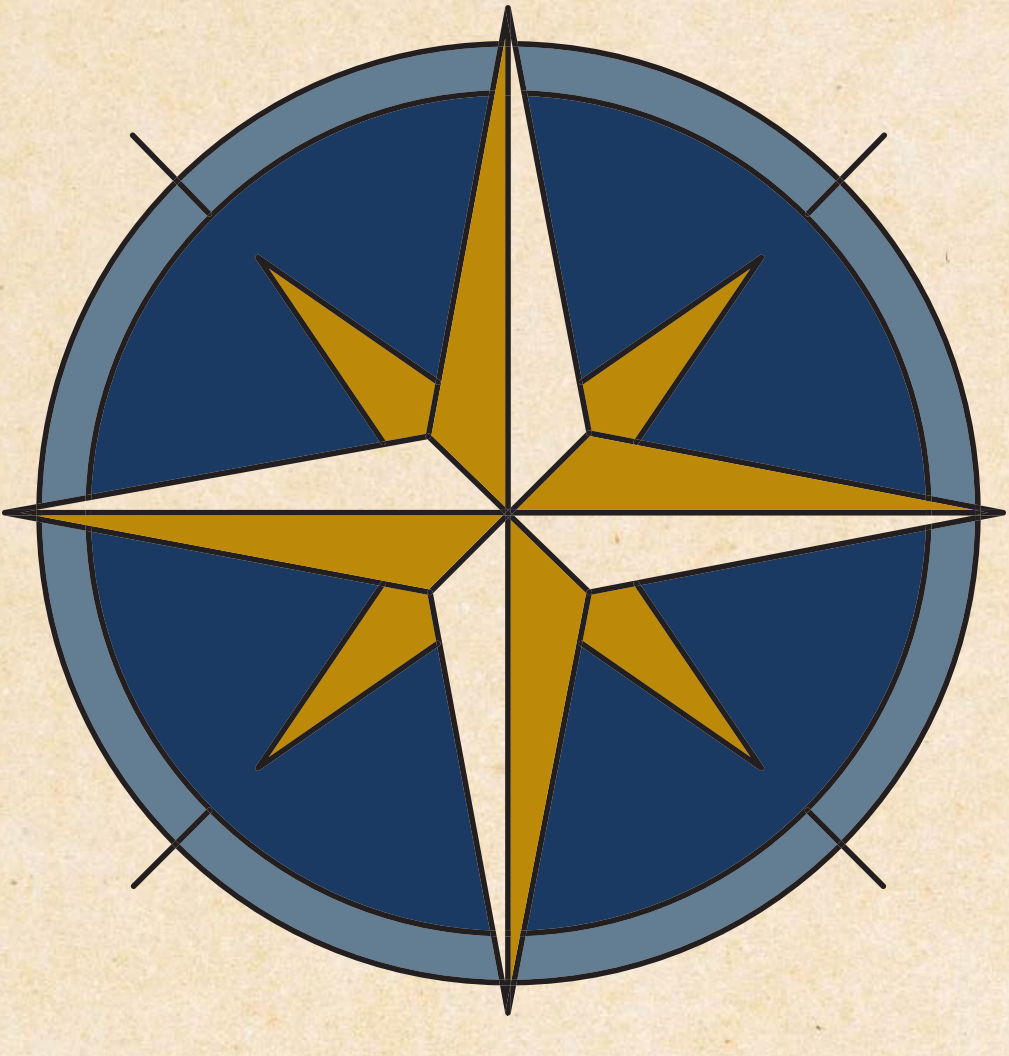




Travesías

Sabores que cruzan el tiempo



Capítulo III El Presente en Diálogo

SIGLOS XXI

Como en tiempos del **Galeón de Manila**, nuestro viaje llega a puerto. Esta bitácora final en CREHA narra la historia del cocinero moderno que cruzó océanos para entrelazar el umami oriental con el fuego de nuestra tierra.

Presentamos nuestro último menú: un diálogo donde **la técnica asiática abraza al alma mexicana**. Es el cierre definitivo de esta travesía; el día exacto en que nuestra raíz por fin aprendió a hablar todos los idiomas.



México siempre ha sido global.
Hoy su cocina lo expresa con identidad y conciencia.

“

Menú

Botana

Marea Negra

Tostada de pescado curado con salsa negra.

Entradas

Viento del Sureste

Baos de cochinita con xnipec.

Bitácora del Recolector

Pot-stickers de hongos al sake con salsa macha y chamoy.

Fuertes

Abrazo del Pacífico

Birriamen de res.

Fuego Mestizo

Cecina enchilada con arroz frito estilo oriental.

Postres

Seda y Monzón

Nicoatole de coco y jengibre con teja de coco.

Último Sello

Mousse de mamey con crocante de hojas de arroz.

Bebidas

Xochité

Té negro, toronja burbujeante con un toque de piloncillo y uva macerada

 Picante	 Cuota de recuperación: \$450.00
 Alcohol	
Ingredientes que México aportó a Asia Chile, jitomate, cacahuete, vainilla, cacao, calabaza, cilantro, entre otros. 	Ingredientes que Asia aportó a México Canela, clavo, pimienta, jengibre, nuez moscada, arroz, cítricos como la naranja agria y dulce, coco, tamarindo, mango, entre otros. 

Los alimentos servidos en nuestro laboratorio pueden contener trazas de los alérgenos comunes: leche, huevos, trigo, cacahuetes, frutos secos, soya, pescado, crustáceos y moluscos. Si usted o alguien de su grupo tiene una alergia alimentaria, por favor, informe a su mesero antes de ordenar para que pueda ayudarlo a elegir la mejor opción. De no hacerlo, CEOESA, SC no podrá hacerse responsable por reacciones o efectos derivados del consumo.

RESERVA YA