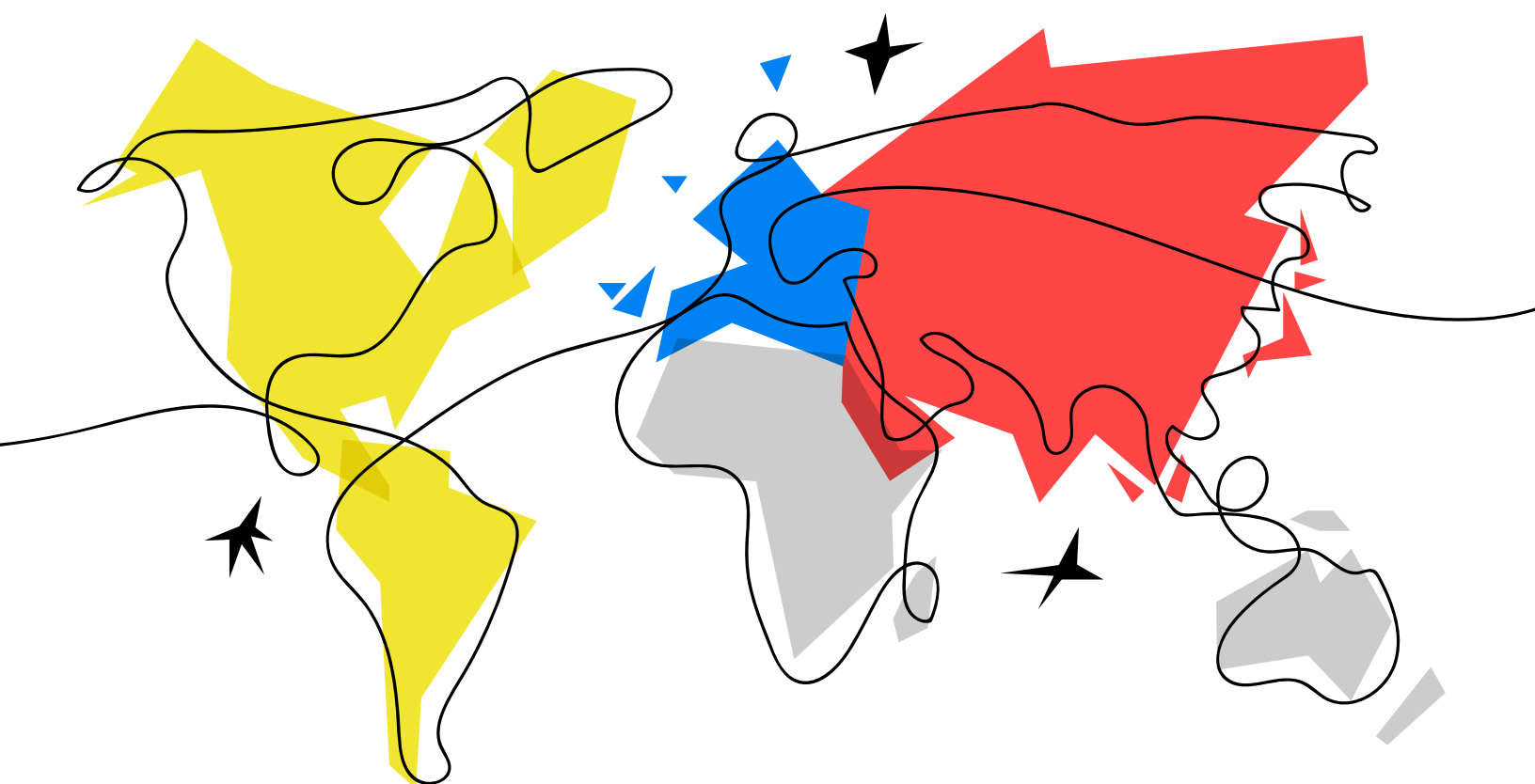
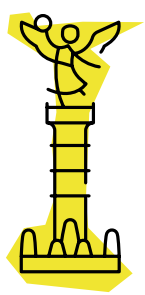




Sabores Continentales

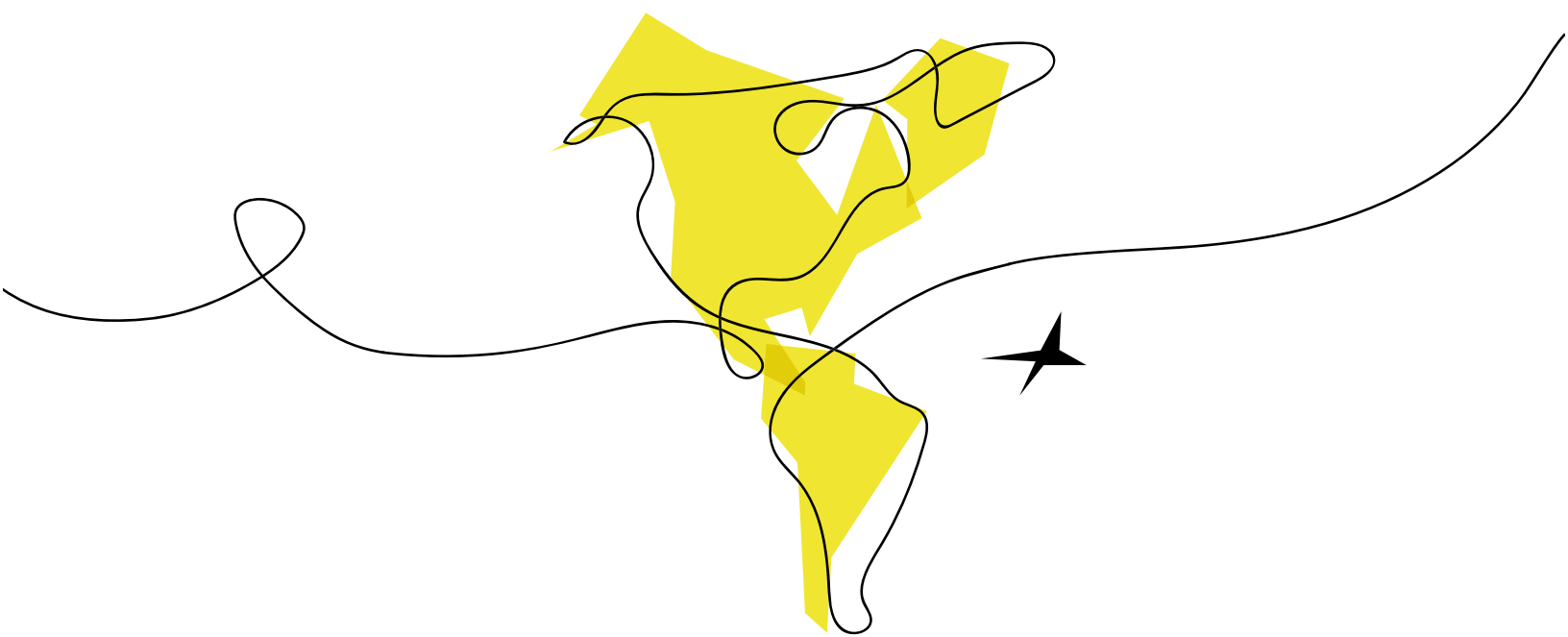
El Lenguaje Universal de la Gastronomía



Sabor Americano

Las costas americanas son un escenario de energía inagotable, donde el mar salvaje abraza tierras de origen volcánico y selvas densas. En este entorno forjan una gastronomía de identidad intensa.

En el **menú de septiembre**, la vastedad del continente se vuelve sabor: la frescura litoral y el misticismo de la milpa se entrelazan en cada bocado. Es un viaje sensorial que equilibra la fuerza de los adobos y la pesca con la calidez de las raíces y el cacao, rindiendo un tributo a la riqueza infinita y la biodiversidad de nuestras tierras.



Menú

Botana Taquito dorado de pato confitado con mole coloradito.

Entradas Crema de frijol perfumada con hoja santa y buñuelo de maíz y queso Cotija.

Ceviche peruano de atún con leche de tigre de tamarindo.

Ensalada de quelites, tempura de flor de calabaza y lentejas aliñada con vinagreta cítrica.

Fuertes Chuletón de cerdo en adobo, con puré de plátano macho y crocante de kale.

Filete de res con pipián verde, puré de camote y chilacayote rostizado.

Ají de pollo con papa cambray rostizada, chícharos salteados y salsa criolla.

Postres Alfajores rellenos de dulce de leche y chocolate de metate, con helado de nata.

Tamal de vainilla de Papantla con crema de café de olla y confit de naranja.

Tarta de texturas de guayaba.

Bebidas **Cóctel Marea de Caña** 🍷
Tequila reposado, jugo de limón, jarabe de piloncillo y piña.

Mocktail Onda Tropical
Jarabe natural, pulpa de tamarindo, jugos de guayaba y limón.

 Picante	Cuota de recuperación:
 Alcohol	\$893.00

Los alimentos servidos en nuestro laboratorio pueden contener trazas de los alérgenos comunes: leche, huevos, trigo, cacahuets, 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.

+52 (55) 8003 4403

