



VIVA MÉXICO!

DELICIA TRICOLOR

Del 10. al 16 de Septiembre

3 CHILES
3 RAÍCES

Este mes patrio Chef Ana Karina Rodríguez Presenta un menú de 3 exquisitos chiles en nogada para celebrar a nuestro México y nuestras 3 deliciosas raíces: Indígena, Española y Africana.

CHILE EN NOGADA INDÍGENA / \$350

Chile Poblano Relleno De Carne De Guajolote, Mamey, Papaya, Semilla De Girasol, Jitomate + Infusión De Pixtle Y Guayaba. Nogada De Flor De Calabaza, Pulque, Cacahuete Y Vaina De Vainilla. Xoconostle.

MARIDAJE RECOMENDADO: L.A. CETTO, BLANC DE ZINFANDEL. VALLE DE GUADALUPE. MÉXICO / COPA \$110

CHILE EN NOGADA ESPAÑOL / \$350

Chile Poblano Relleno De Carne De Cerdo, Higo, Cristalizado, Dátil, Vino Tinto, Nuez Moscada, Almendras, Canela Y Pasas Rubias. Nogada De Nuez De Castilla, Jerez, Queso De Cabra, Pimienta Y Pan Añejo. Granada.

MARIDAJE RECOMENDADO: PINELLI, PROSECCO VINO. SPUMANTE BRUT. ITALIA / COPA \$150

CHILE EN NOGADA AFRICANO / \$350

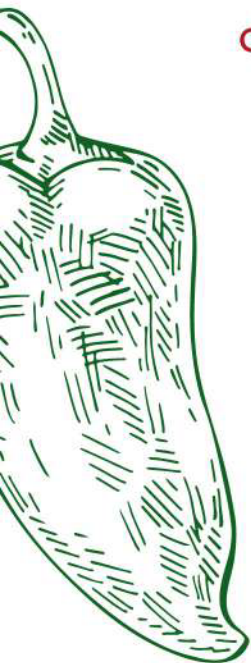
Chile Poblano Relleno De Carne De Res, Plátano Macho Maduro, Yuca, Jitomate, Ciruela Pasa Y Toque De Chile Guajillo. Nogada De Semilla De Calabaza, Cacahuete Y Ajonjolí, Azúcar Mascabado Y Queso Añejo. Jamaica.

MARIDAJE RECOMENDADO: CASA MADERO, CHARDONNAY. VALLE DE PARRAS. MÉXICO / COPA \$149



¡Que Vivan Nuestras 3 Raíces
& Que **VIVA MÉXICO!**

CHEF EJECUTIVO: Ana Karina Rodríguez



VIVA MEXICO!

BRUNCH AFRO-MEXICANO MENÚ

DOMINGO, 13 DE SEPTIEMBRE 2020

MOGO MOGO / \$105

Tortitas De Plátano Macho, Frijoles Negros Y Asientos De Chicharrón En Mole De Acuyo + Crema De Rancho Y Queso De Cincho. Acompañado De Pan Rústico Asado.

Plantain Pancakes, Black Beans And Chicharrón Seats In Mole De Acuyo. With Mexican Farm Sour Cream & Fresh Cheese And Cincho Cotija Cheese and Grilled Rustic Bread.

CHILAQUILES AFRO-MEXICANOS / \$165

Con Huevos Estrellados, Aguacate, Cebolla, Crema, Queso Fresco. Con Side de Moros & Cristianos Y Plátano Macho.

With Sunny-Side Up Eggs, Avocado, Onions, Fresh Farm Mexican Sour Cream & Cheese. With Side of "Moors & Christians" (Black Beans and White Rice) And Fried Plantains.

ENCHILADAS DE MOLE DE FIESTA / \$185

Tortillas De Plátano Macho Rellenas De Carne De Cerdo, Bañadas Con Mole De Fiesta (Elaborado A Base De Chile Pasilla, Ancho, Mulato, Cascabel Y Piquín, Con Manzana, Chocolate Y Canela.)

Sweet Plantain Tortillas Stuffed with Pork, With "Mole de Fiesta" (Made with Pasilla, Ancho, Mulato, Cascabel and Piquín Chilis with Apples, Chocolate and Cinnamon)

"Cuándo me traes a mi negra
Que la quiero ver aquí
Con su rebozo de seda
Que le traje de Tepic"

Estos sabrosos platillos especiales fueron creados por nuestra chef Ana Karina Rodríguez para exaltar las aportaciones gastronómicas de nuestra tercera raíz, la africana; Y al mismo tiempo para celebrar su gran contribución a la independencia y creación de nuestro gran y delicioso México.

These savory special dishes were created by our chef Ana Karina Rodríguez to exalt the gastronomic contributions of our third root, the African One; as well as to celebrate its great contribution to the independence and creation of our great & Delicious Mexico.

HOUSE
RESTAURANT

CHEF EJECUTIVO
Ana Karina Rodríguez

