



# SABORES DE FUEGO Y AGUA

SOPAS Y CALDOS TRADICIONALES

## CALDO DE PIEDRA (Tradición oaxaqueña)

Pescado blanco cocido al instante con piedras volcánicas ardientes en caldo de jitomate, chile costeño y epazote. Preparado en vivo.

## SOPA DE GRANOS ANTIGUOS

Amaranto, maíz azul y frijol bayo cocidos a fuego lento con calabaza, chile guajillo y hoja de aguacate.

## JITOMATE DE LA TIERRA

Sopa cremosa de jitomate heirloom asado, servida con crocante de maíz y albahaca nativa.

## SIGNATURE - INFUSIÓN DEL VALLE

El chef combina hongos silvestres, raíz de apio, hierbas aromáticas y caldo de verduras cocido en olla de barro. Se sirve directo en jícara.



ESTACIÓN DE ENSALADAS,  
BROTES Y COSECHA DIRECTA

## JARDÍN AL INSTANTE

Selección de hojas frescas, microgreens y brotes recolectados al momento del huerto vertical, acompañados de aderezos caseros (cúrcuma-limón / ajo negro / mostaza dulce) y toppings orgánicos.

## TERRARIO DE TEXTURAS

Ensalada en capas con pepino encurtido, flor de calabaza, betabel rostizado, nueces de macadamia y pétalos comestibles.

## COSECHA EN FLOR

Flor de jamaica caramelizada, quinoa tricolor, aguacate, lechuga morada y aderezo de mostaza antigua.

## AGUACATE VIVO

Mitad de aguacate tatemado relleno de mezcla de hojas, almendras tostadas y vinagreta de piña fermentada.

## GRANO ANCESTRAL

Trigo, amaranto, espinaca baby, jitomate heirloom y semillas con emulsión de jengibre y miel de abeja nativa.

## SIGNATURE - RITUAL DE COSECHA

El chef guía al comensal en una breve cosecha del huerto vertical y prepara una ensalada al gusto, explicando el ciclo de vida de los ingredientes elegidos.

## SIGNATURE - BROTE VIVO

Ensalada viva servida frente al comensal por el chef de estación, quien cosecha y arma el plato explicando origen y beneficios de cada ingrediente. Un espectáculo natural.



ESTACIÓN DE COCCIÓN  
ANCESTRAL

### PULPO A LA PIEDRA CALIENTE

Tentáculo de pulpo marinado en achote y miel de agave, cocido sobre piedra volcánica y servido con alioli de chile quemado.

### POLLO CRIOLLO AL FUEGO VIVO

Pollo orgánico cocido lentamente sobre brasas abiertas, con adobo de ceniza y naranja agria, acompañado de papas en costra de sal.

### SHORT RIB A LA LEÑA

Costilla corta cocida por horas en leña de mezquite, glaseada con reducción de pulque y piloncillo.

### ELOTE CARBONIZADO

Elote criollo a la brasa con mayonesa de ajo negro, queso artesanal y ceniza de chiles secos.

### MIX DE HONGOS SILVESTRES

Setas y portobello salteados al comal con epazote, chile serrano y aceite de aguacate.

### SIGNATURE - FUEGO Y TIEMPO

Una selección de vegetales y proteína de estación es cocinada por el chef en piedra caliente con técnicas ancestrales, envuelto en hojas o enterrado en sal. El comensal presencia el proceso desde su mesa.

### SIGNATURE - RAÍCES ARDIENTES

Tierra, fuego y humo: el chef realiza cocción en piedra caliente de tubérculos ancestrales y proteína seleccionada frente al comensal, acompañado de relatos del origen del platillo.

### LANGOSTINO DEL PACÍFICO

Cocido al instante con ajo confitado, romero y sal cítrica. Servido con limón a la brasa y mantequilla de hierbas.

### CORTE RIBEYE ORGÁNICO

Seleccionado del mostrador del día, cocido al gusto y servido con salsas artesanales: mole verde de hierbas, chimichurri o tzatziki de menta.

### PESCA DEL DÍA AL JOSPER

Filete de pescado fresco del mercado, cocinado a carbón con piel crujiente, acompañado de vegetales de temporada.

### CALAMAR DEL GOLFO

Marinado con limón y hoja santa, cocido a fuego directo y servido con aioli de aguacate.



SELECCIÓN DEL MERCADO DEL DÍA

### PICAÑA ORGÁNICA

Corte jugoso cocido a la parrilla de carbón, acompañado de mantequilla de tomillo y pan de maíz.

### CAMARONES CON MOLE VERDE

Salteados y bañados en mole verde de quelites, acompañados de arroz salvaje.

### SIGNATURE - DEL MAR A LA PIEDRA

El cliente elige entre pesca o marisco, y el chef lo cocina frente a él con mantequilla de hierbas, sal volcánica y presentación en hoja de plátano.

### SIGNATURE - CORTE TERRENAL

El cliente elige entre pescado o corte fresco. El chef explica su origen, sugiere técnica y realiza la cocción en vivo con fuego y sal mineral. Una ceremonia de origen y sabor.



## POSTRES NATURALES, DE FUEGO Y TIERRA

### TIERRA DE CACAO

Ganache de chocolate amargo con tierra de cacao, sal de mar, pétalos cristalizados y crocante de amaranto.

### MANGO A LAS BRASAS

Mango tatemado con miel de agave, espuma de yogur natural y ceniza de hoja de guayaba.

### TARTA DE CAMOTE Y PILONCILLO

Camote horneado en costra de maíz dulce con caramelito de piloncillo y crema de anís.

### SIGNATURE - DULCE DE BRASA

El chef carameliza frutas de estación directamente sobre brasas vivas, sirviéndolas con crema de requesón, miel y hierbas frescas al instante frente al comensal.

