

# DIEGO Y YO

## *Entradas*

### Rocas Trufadas

Masa estilo dauphine rellenas de queso grana padano, aderezo de flor de calabaza con mango y mayonesa de trufa.

### Morralitos de Camarón

Buñuelo relleno de queso crema y camarones salteados al romero, bañados con miel de piloncillo.

### Almeja Chocolate con Leche de Tigre

Almeja limpia y leche de tigre aceite de habanero.

### Esquites en Hoja de Tamal

Esquites con mayonesa de hormiga chicatana y chapulín, crema de rancho, queso cotija y chile chiltepín.

### Aguachile de Tepache

Camarón, jícama, mango, mermelada de xoconostle, mayonesa de ajo tatemado, cilantro y aguachile de tepache.

### Chile Ancho con Esquites

Chile ancho cocido, relleno de esquites, queso de cabra sobre un espejo de salsa de frijol y tamarindo, y queso cotija.

### Alcachofa

Alcachofa a la leña con adobo de 3 chiles, rellena de duxel de hongos del bosque salsa nantais, gratinadas con queso chihuahua.

### Betabel a la Leña

Betabel cocido a la leña sobre un cremoso de queso cotija y ajo rostizado con espiral de aceite de chiles.

### Ravioli de Flor de Calabaza

Ravioli relleno, mix de hongos silvestres y queso chiapas sobre una salsa de huitlacoche aromatizado con aceite de epazote y quelites.

## *Aperitivos*

### Infladitas de Lechón al Pibil

Infladita de masa azul relleno de pure de frijol negro, lechuga, lechón a la pibil, crema de rancho, queso cotija y espuma de xnipek.

### Tetela

Tetela de masa azul rellena de hongos, quesillo baby sobre salsa de calabaza, ensalada de hortalizas, crema de rancho.

### Tlacoyos de Requesón y Hormiga Chicatana

Tlacoyitos rellenos, sobre una salsa molcajetada de chile cascabel, ensalada de verdolagas baby y flor de calabaza.

### Tacos de Pork Belly con Pipián Verde

Tortilla de guajillo, pork belly horneado, mermelada de tomatillo y pipián verde.

### Tacos de Carnitas de Pato

Carnitas de pato en tortilla de cilantro, espuma de cebolla y cilantro criollo acompañados de salsa de habanero.

### Tacos de Filete de Res

Tacos de filete en tortilla de epazote con salsa de tuétano.

## *Ensaladas*

### Crocante de Higos

Banderilla de hojaldre, con higos al vino tinto, cebolla morada y mix de lechugas.

### Frida

Mix de lechugas con supremas de toronja y naranja, queso brie y vinagreta.

## *Plato Fuerte*

### Enfrijoladas de Picaña

En tortilla bicolor bañada en salsa de frijol Ayocote.

### Filete Mar y Tierra

Filete de res a las brasas, cola de langosta bogavante a la mantequilla y limón, sobre un risotto, un atado de espárragos bañado con salsa de pimienta verde y negra.

### Salmón Glaseado

Salmón glaseado sobre un pure rústico de papa, gallo cambray, crocante de queso parmesano y mayonesa de ajo tatemado.

### Guajolote en Mole Negro

Pechuga de guajolote sobre mole negro oaxaqueño, con crujiente de piel de guajolote.

### Filete de Res en Salsa de Chile Chilhuacle

180 grs de filete bañado en salsa de chile chilhuacle .

### Camarones Zarandeados

Camarones zarandeados al chipotle, sobre rissotto acompañado con esparragos.

## *Filetes*

### *Ganadería Revuelta*

Centro de Rib Eye 600 gr. 

Porter House 1kg.

New York 600 gr.

Caña de Filete 300 gr.

Caña de Filete 600 gr.

Caña de Filete 1.200 gr.

## *Guarniciones*

Guacamole con Chapulines

Vegetales Baby al Jospers

Puré de coliflor y maíz tatemado

Espárragos con nata de coco

Todos nuestros cortes son preparados en nuestro horno Jospers para enaltecer el sabor de cada uno, se acompañan con cebollas cambray confitadas y chile caribe

## *Postres*

Flan de Requesón 

Sorpesa de Cacao

Volcán de Cajeta

