

HUICHOL

COCINA ARTESANAL

MENÚ DE CENA

ENTRADAS

Billy Goats brusco

Ensalada de queso de cabra con infusión de chipotle, verduras mexicanas y crúton de tortilla

Rey Papa

Sopa de papa y gotas de aceite de chile verde

Espadín Jack

Capuchino de sopa de calabaza con camarón

Huevos atrevidos

Huevos de diablo tradicionales con un toque de chile panko en polvo y hierbas

Arriba y abajo de los Andes

Ceviche peruano elaborado con pesca local del día, maíz, leche de tigre y chips de plátano

PLATILLOS PRINCIPALES

Salmón Dice

Filete de Salmón sobre costra de papa con salsa de mantequilla de cítricos

El pollo y la joya

Pollo en costra de panko con chipotle de alioil

Pay de Pastores de la Fabula Asop

Cordero en salsa de chile guajillo con costra de camote

Cuentos del Pescador

Pescado Zarandeado sobre hoja de plátano con arroz de coco y aguacate

PASTAS

Lasaña Boloñesa

Gratinada con queso mozzarella y espinacas salteadas

Spaghetti Alfredo

Servido con crúton de parmesano y ajo

Spaghetti al pesto

Con camarones y crúton de ajo y queso parmesano

Fettuccine carbonara

Con queso parmesano, tocino y huevo

ENSALADAS

Ensalada de pera

Pera rellena de queso de cabra con nueces caramelizadas, lechugas mixtas y reducción de balsámico

Ensalada César

Con hojas de lechuga larga, queso parmesano, aderezo césar, crútones de ajo y rebanadas de pechuga de pollo a las hierbas

PLATILLOS VEGANOS

Setas y champiñones asados

Con pesto albahaca y aceite de trufa, servida con una ensalada de lechugas mixtas y vinagre de balsámico

Berenjena a la parrilla

Rellena de vegetales salteados con aceite de oliva y hierbas aromáticas

Pimientos morrones al horno

Rellenos de lentejas con vegetales y plátano macho frito

Lasaña de vegetales

Asados con berejena, pimientos, calabacitas y salsa de jitomate

PLATILLOS VEGETARIANOS

Variedad de vegetales y setas verdes

Asados con queso panela y vinagreta de balsámico

Spaghetti con salsa pomodoro

Acompañado de champiñones salteados

Pasta Penne al pesto

Con vegetales y espinacas salteadas

Rollos de berejena

Asada rellena de queso panela, bañada con salsa de jitomates y albahaca, arroz de coco y aguacate

POSTRES

Creme bruleé de corteza de pistache y mango con mole crujiente

Pay de Manzana

Fondant de Chocolate

Mascarpone con Guanabana

Si cuenta con una restricción alimenticia o dieta, favor de indicarlo a su mesero antes de ordenar.

HUICHOL

COCINA ARTESANAL

DINNER MENU

ENTREES

The Billy Goats gruff

Chipotle-infused goat cheese salad with Mexican vegetables and tortilla croutons

King Potato

Potato soup with green chili oil drops

Jack Sprat

Pumpkin Soup Cappuccino with Shrimp

Daredevil eggs

Traditional devil eggs with a twist of panko chili powder and herbs

Up and down the Andes

Peruvian ceviche made with local catch of the day, hominy, tiger milk and plantain chips

MAIN DISHES

Salmon Says

Salmon fillet on potato crust with citrus butter sauce

The chicken and the jewel

Panko Crusted Chicken with Chipotle infused Alioil

Asop's fable shepherd's pie

Lamb in guajillo chili sauce with sweet potato crust infused with maple syrup

Fisherman's Tales

Zarandeado fish on banana leaf with coconut rice and avocado

PASTAS

Lasagna Bolognese

Gratin with mozzarella cheese and sauteed spinach

Spaghetti Alfredo

Served with Parmesan Garlic Crouton

Spaghetti with pesto

With shrimp and garlic crouton and parmesan cheese

Fettuccine carbonara

With Parmesan cheese, bacon and egg

SALADS

Pear salad

Stuffed pear with goat cheese and caramelized walnuts, mixed lettuce and balsamic reduction

Caesar salad

With long lettuce leaves, parmesan cheese, caesar dressing, garlic croutons and herb chicken breast slices

VEGAN DISHES

Roasted Mushrooms

With basil pesto and truffle oil, served with a mixed lettuce salad and balsamic vinegar

Grilled eggplant

Stuffed with sautéed vegetables with olive oil and aromatic herbs

Baked bell peppers

Stuffed with lentils, vegetables and fried plantain

Vegetable lasagna

Roasted with aubergine, peppers, zucchini and tomato sauce

VEGETARIAN DISHES

Variety of vegetables and mushrooms

Roasted with panela cheese and balsamic vinaigrette

Spaghetti with pomodoro sauce

Accompanied by sauteed mushrooms

Penne pasta with pesto

With vegetables and sauteed spinach

Eggplant rolls

Roast filled with panela cheese, bathed in tomato and basil sauce, coconut rice and avocado

DESSERT

Pistachio and mango crust creme brulee with crunchy mole

Apple Pie a la mode

Chocolate fondant

Mascarpone with guanabana

If you have a diet or food restriction, please let your server know before ordering.