



Ronrón

(Matraca)



Base de pastel de maíz, coulis de tamarindo con chile cobanero, mousse de chilacayote con crujiente de almendra.

Pelota de cuero de coche



Mousse de camote con coco, relleno de tocino caramelizado con chicha y crujiente de almendra.

Pride



Mousse de mole de vainilla, relleno de compota de ixintal en ron, cremoso de Lychee sobre una galleta fría de chocolate y pepitoria salada.

Pepita



Mousse de pepita con cobanero, relleno de compota de jocote con semilla de ayote tostado, limón y sal.

Melocotón



Mousse de melocotón con Ron Zacapa, relleno de compota de mango, lima y cilantro, sobre un blondie de amaranto.



Menú degustación

4 petit fours

Una experiencia dulce pensada para compartir entre
dos personas.
Incluye los siguientes petit fours.

Pepita

Mousse de pepita con cobanero, relleno de compota
de jocote con semilla de ayote tostadas, limón y sal.

Melocotón

Mousse de melocotón con Ron Zacapa, relleno de compota
de mango, lima y cilantro, sobre un blondie de amaranto.

Pelota de cuero de coche

Mousse de camote con coco, relleno de tocino caramelizado
con chicha y crujiente de almendra.

Ronrón

Base de pastel de maíz, coulis de tamarindo con chile
cobanero, mousse de chilacayote con crujiente de almendra.