

PROPUESTA DE CHEF ANTONIO DE LIVIER

CENA DE FIN DE AÑO

CANAPÉS

ESQUITE

Maíz criollo, chile morita, queso Cotija, epazote, crema de rancho

TOSTADA DE ATÚN ALETA AZUL

Salsa macha, wakame, aguacate en láminas

CHICHARRÓN DE PULPO

Pulpo con empanizado de chicharrón de cerdo, pico de gallo, tortillas de maíz, cremoso de aguacate.

BROCHETA DE CAMARÓN ZARANDEADO

Camarón marinado chile guajillo, chile pasilla, jugo de limón, aceite de oliva.

PRINCIPALES

ENSALADA PAPAYA VERDE

Papaya verde, pepino, zanahoria, polvo de chiles, cacahuates, miel abeja, soya, cilantro.

CHUN KUN (ROLLITO PRIMAVERA FRITO)

Cordero lechal, salsa verde cruda (tomatillo, cilantro, cebolla blanca, aguacate, ajo, chile serrano, aceite de oliva, sal, pimienta negra molida)

LOMO DE ATÚN SELLADO

Fideos udon, salsa ostión, kimchi, espárragos, brócoli baby, edamames fritos.

FUERTE PRINCIPAL

CERDO PELÓN Y LANGOSTA FRESCA LOCAL

Frijoles bayos charros, miso oscuro, pan pita, mojo cubano, arroz basmati.

POSTRE

PIE DE QUESO QUEMADO

Mermelada de tomatillo, queso Chiapas, polvo de chiles, queso mascarpone.

PAPAYA PLAYA PROJECT