

## Entradas

---



**Tamal Huasteco Relleno de Requesón y Chilaca, Espuma de Frijol y Encacahuatado**



**Durito de Pescado de Temporada y Leche de Tigre de Manzano**



**Zanahorias Rostizadas en Asado Vegetal, Jocoque Casero, Nuez Silvestre, Kale Frito y Humus de Frijol Negro**

## Especialidades a la parrilla

---



**Carne Asada**

9

## Postres

---



**Flan de Guayaba, Crumble de Mantequilla Tostada y Guayaba en Tacha**



**Mil Hojas de Queso con Pistache, Miel de Cítricos y Helado de Jocoque**

## Main

---



**Chipinque**



**Corta Paladar**



**Cabrito a la Río Ramos**



**Mole Neoleonés**



**Chicales de Camarón**



**Pesca Huasteca**



**Neblina de Cabuches**



**Caldos y Sopas del Noreste**

## **Guarniciones**

---



**Guacamole Espumoso, con Chicharrón y Ceniza**



**Tomate de Huerto Curado en Piloncillo, Pesto de Cilantro y Aderezo con Queso de Montaña**



**Arroz Meloso de Chorizo**

## Fuertes

---



**Carne Asada, Puré de Coliflor, Salsa Negra y Pudín de Ciruela**



**Infladita de Lechón, y Acuyo Mole Neolonés**



**Pesca de Temporada, En Pipián Huasteco, Salsa de Elote Tierno**

## Menú Degustación

---



**Meteorito**



**Jacube Sandía**

## MAKIS

---



**BRASA**

## Botanas Norteñas

---



**Tartar de Carne Zaraza**



**Enrollados de Harina Fritos con Chicharrón en Salsa Verde y Puré de Aguacate con Pepita**



**Papa Asada, Carne Seca y Jocoque**