

MENÚ DEGUSTACIÓN DIA DE MUERTOS

Celebrando las tradiciones de Guanajuato el Chef Omar y su equipo visitan el pueblo de Comonfort para conocer a Consuelito y aprender sobre la tradición y cultura Otomí de la cual destaca el arte y la tradición de elaborar la "TORTILLA CEREMONIAL" mediante el uso de un sello familiar heredado de generación en generación.

La Señora Consuelito en su intención de que sus costumbres y tradiciones prevalezcan y se difundan México le obsequia un sello ceremonial y su bendición de poderlo usar, así como realizar la "CEREMONIA DE ENTREGA DEL SELLO" al Chef Omar para que de la manera más respetuosa y tradicional difunda el bello mensaje que contrae él portar un sello de tortilla ceremonial.

El Chef al provenir de las costas de Jalisco decide unir al mar con las bellas costumbres e ingredientes de Guanajuato por lo que crea el TACO "MAR Y ARCILLA"

Menú a 5 tiempos

FLOR DE CALABAZA FRITA RELLENA DE ESCAMOLES, SALSA DE QUESO EDAM CON ELOTE CACAHUAZINTLE ASADO Y PEPITAS

TORTILLA CEREMONIAL "MAR Y ARCILLA"

Tortilla de nixtamal, en su primera parte (arcilla) encontramos un guisado de nopales asados con hongos silvestres y queso de cabra. quelites y verdolagas. En su segunda parte (El mar) encontramos un filete de clásico pescado zarandeado con camarón sobre frijoles negros y cebolla encurtida. El taco se acompaña de salsa de chile manzano tatemado

HANAL PIXAN

El hanal pixán, o "comida de las ánimas", es una tradición del pueblo maya que celebra el vínculo entre los vivos y los muertos

Pulpo a las brasas con recado negro hojas de flor de cempasúchil, pure zanahoria blanca y hojaldre de papa

TETELA NEGRA

Rellenas de barbacoa de short rib con mole chichilo negro, quelites, verdolagas y oro

POSTRE

Pan de muerto con totomoxtle relleno de camote, azúcar cajeta y tumbagon, acompañado de chocolate caliente con tequila

5-course menu

FRIED PUMPKIN FLOWER STUFFED WITH ESCAMOLES, EDAM CHEESE SAUCE
WITH ROASTED CACAHUAZINTLE CORN AND PEPITAS

CEREMONIAL "SEA AND CLAY" TORTILLA

Nixtamal tortilla, in its first part (clay) we have a stew of roasted nopales with wild mushrooms and goat cheese, quelites and purslane. In its second part (The sea) we find a classic zarandeado fish fillet with shrimp on black beans and pickled onion. The taco is accompanied by a sauce of roasted manzano chili

HANAL PIXAN

Hanal pixán, or "food of the souls," is a tradition of the Mayan people that celebrates the link between the living and the dead

Grilled octopus with black recado, cempasúchil flower leaves, white carrot puree, and potato puff pastry

BLACK "TETELA"

Stuffed with short rib barbacoa, mole chichilo negro, quelites, purslane, and gold

DESERT

Pan de muerto with totemoxtle stuffed with sweet potato, accompanied by hot chocolate with tequila