

Carta Experimental

Entradas

- Tartaleta de queso de cabra con mermelada de cebolla, jitomate confit y mousse de huitlacoche.
- Esponja de queso crema al chipotle sobre un triángulo de hojaldre, poro en 2 texturas con tierra de almendra tostada.
- Crujiente de pan pita con tártara de res, aire de limón y quenel de tapenade.

Ensaladas / Sopas

- Caldillo de camarón a la diablo con bisque, flan, papel de acamaya y flor de filo con polvo de pimiento piquillo.
- Ensalada de portobello y espinaca con aguacate criollo, jitomate uva, paja de maíz y vinagreta de praliné de cacahuete.
- Ensalada de prosciutto con esferas de melón y avellana caramelizada con vinagreta de frutos rojos.

Plato Fuerte

- Espiral de pollo en costra de garapiñado con un trió de moles bandera.
- Lonja de atún con una cama de hongos a la mexicana y sorbete de aguacate.
- Filete de res en salsa de vino tinto, puré de camote, pan artesanal, ensaladita de berro y aire de chile pasilla.
- Medallón de cerdo estilo pastor con un pincho de piña y cilantro.
- Escalera de róbalo con cremoso de coriandro y reducción de páprika.

Postre

- Granizado de manzana verde y albahaca con miel de piloncillo y jamaica.
- Fresas con crema versión 5DMAYO.
- Bizcocho de chocolate de leche con doble mousse de lemon grass y salsa de cajeta.
- Arroz con leche Experimental.

5DMAYO
experimental

Los platillos se preparan al momento por lo que se requiere tiempo para su preparación.
Nuestros precios incluyen el 16% de IVA