

CASA

SAN JOSÉ

23400

PRIMER TIEMPO

Ceviche de salmón
Salmón marinado con notas de jengibre, chile serrano, salsa hoisin, cilantro, eneldo, albahaca thai, puré aguacate y cacahuete tostado.

SEGUNDO TIEMPO

Ostión sudcalifornianos
Ostión de la baja, al horno de leña perfumados con ajo, pétalos de parmesano.

TERCER TIEMPO

Sopa de hongos
Hongos de lluvia con esencia de epazote, notas tenues picantes, acompañado de una espuma de mezcal.

CUARTO TIEMPO

Magre de pato
Magre de pato laqueado al tamarindo, acompañado de ensalada de lentejas con mango y vegetales del huerto.

QUINTO TIEMPO

Helado
Helado de tortilla, Cotija, arroz con leche, seguido de un crocante de naranja.