



SABORES DE OTOÑO 2024

Crema de Calabaza del Rancho \$ 110.00

Con Scone de camote morado y naranja

Brochetas de Camarón con mahonesa de Erizo \$ 310.00

Espuma de elote y ensalada wakame

Calamares rellenos con Salmón \$ 570.00

Risotto negro, pimiento asado y salsa de azafrán

Costilla de Res con Mole de Fiesta \$ 340.00

Humus y cebolla frita

Pierna de Pato de granja con Mezcal y Piloncillo 610.00

Pasta de calabaza, camote y hoja filo con mantequilla de salvia

Gelato de Queso del Real de Castillo \$ 110.00

Confitura de higo y salicornia sobre buñuelo de Kale



AUTUMN FLAVORS 2024

Ranch Pumpkin Cream	\$ 110.00
With purple sweet potato and orange scone	
Shrimp Skewers with Sea Urchin Mayonnaise	310.00
Corn mousse and wakame salad	
Stuffed Calamari with Salmon	\$ 570.00
Black risotto, roasted pepper and saffron sauce	
Beef Rib with Fiesta Mole	\$ 340.00
Hummus and fried onion	
Farm Duck Leg with Mezcal and Piloncillo	\$ 610.00
Pumpkin, sweet potato and phyllo pasta with sage butter	
Real de Castillo Cheese Gelato	\$ 110.00
Fig and salicornia confit on Kale fritter	