



RAÍCES

Contemporary Mexican Cuisine

MÉXICO

Tierra de Tacos, Tequila, Mariachi...

México es raíz, fuente, origen.
México es hogar.

Embárcate en una experiencia culinaria
a través de los siglos.

El menú degustación de Raíces combina ingredientes y técnicas de la época Prehispánica, Colonial y Moderna magistralmente preparados y presentados por nuestro equipo de Expertos Culinarios.

Los maridajes se seleccionan cuidadosamente por nuestro Head Sommelier; el matrimonio perfecto para acompañar y cautivar a los paladares más exigentes.

Te damos la bienvenida a Raíces, a México.





UN VIAJE CULINARIO POR MÉXICO

MENÚ DEGUSTACIÓN

PREHISPÁNICO

🌿🍷 Aguachile negro con acociles, camarón y king crab

🌿🍷 Inflada de pulpo empanizado con chapulín

"VIRREINATO"

🌿🌙 Morralito de flor de calabaza con hongos silvestres y salsa de guajillo

🍷 Chile güero relleno de marlín ahumado

🌿🍷 Sorbete de mango, mezcal y sal de gusano

EL MÉXICO MODERNO

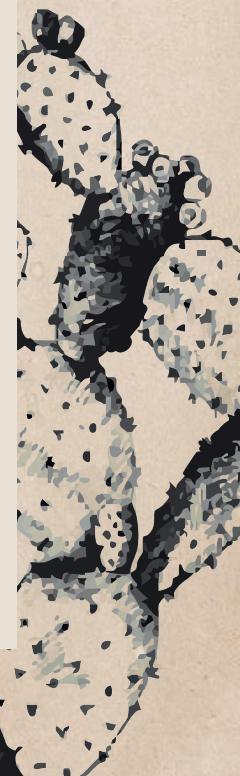
🌿🍷 Birria de pato en pulque y hoja de maguey

🌿🍷 Mixiote de cordero braseado con chiles secos y hoja santa

🌿🍷 Pollito de leche relleno de frutos secos y mole negro

EL POSTRE

🌿🍷 Coco mole con helado de piloncillo y nuez moscada



MENÚ

ENTRADAS

🍏 MORRALITO DE FLOR DE CALABAZA
Salsa de hongos silvestres

ALMEJA CHOCOLATA CON LECHE DE TIGRE
Aceite de habanero

🍷 SETAS Y HUAUZONTLES REBOZADOS
Queso Oaxaca, salsa de poblano y alcachofa parrillada

🍷 INFLADITAS DE PULPO ADOBADO
Tortilla frita de masa azul relleno de pure de frijol negro, lechuga,
pulpo adobado, queso cotija y espuma de Xnipec

ENSALADA

🍷 CROCANTE DE AMARANTO
Mix de lechuga, mermelada de tomatillo,
pepita verde tostada, cono de amaranto

SOPA

🍏 CREMA DE CHILE XCATIC
Aceite de cilantro



PLATOS FUERTES

JABALÍ AHUMADO

Mole negro, plátano frito, chimichurri de quelites

🌿🌱 POLLITO DE LECHE

Relleno de frutos secos y mole negro

🌱 BIRRIA DE PATO

Puré de frijol y tortillas de maíz criollo

POSTRES

TOTOMOXTLE

Helado de pinole y salsa de vainilla y mezcal

PASTEL DE CHOCO MOLE

Con helado de jalapeño

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 Son platillos libres de gluten

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

🌿 Este platillo incluye ingredientes locales



MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

🍏🌿 AGUACATE FUEGO

Quelites, ceniza de habanero, pate de pimientos

🍏🌿 CHERRY TARTINE

Tomate confit al romero, aceituna negra, pate de cebolla
reducción de balsámico, vinagreta

🍏🌿 BONELESS DE COLIFLOR

BBQ Gochuyang, fritas de camote

SOPA

🍏🌿 CREMA DE PAPA Y PORO

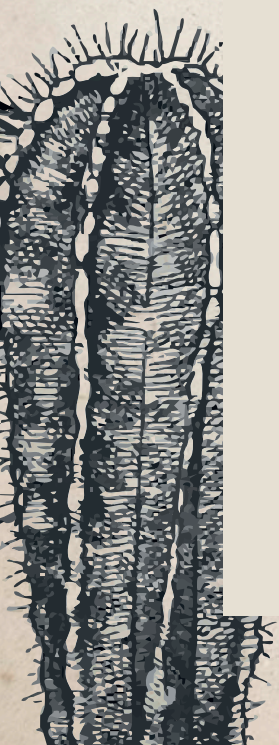
PLATOS FUERTES

🍏🌿 TETELA DE HONGOS Y FRIJOL

Setas, champiñón, hoja santa, ensalada de nopal, salsa encacahuatada

🍏🌿 CREPES DE SETAS

Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes



POSTRES

RED VELVET

Pastel a base de un bizcocho de terciopelo sin huevo,
una crema vegetal de vainilla con una compota de frutos rojos

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



EXCELLENCE

CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO

