



# 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

- 🌱🍷 Chocomole 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.

- 🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
  - 🌱 Platos libres de gluten
  - 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)
  - 🍷 Incluye ingredientes locales



# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

---

## ENTRADAS

### 🍷🍷 AGUACATE FUEGO

Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos

### 🍷🍷 CHERRY TARTINE

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

### 🍷🍷 BONELESS DE COLIFLOR

BBQ, Gochujang, 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

### 🍷🍷 CREPAS DE SETAS

Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes



## POSTRES

### 🌿 RED VELVET

Bizcocho de terciopelo sin huevo, crema vegetal de vainilla,  
compota de frutos rojos

---

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

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



EXCELLENCE

CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO

