

MAJA

• *hotel boutique* •

ENTRADAS

ÁRBOL DE PAPA CRUJIENTE CON ALIOLI DE LECHE **\$60**

Papa frita de la casa con emulsión de leche y ajo.

TACOS OLVIDADOS **\$85**

4 tacos de frijol en tortilla tatemada en grill con salsa de serrano

ORDEN DE FRIJOLES **\$80**

Frijoles de la casa con queso cheddar añejo

GUACAMOLE **\$115**

Aguacate cremoso con verduras encurtidas de la casa

GORDITA DE PULPO Y CHORIZO **\$155**

Pulpo en aceite de chile a las brasas, puré de chorizo tatemado, frijol enchilado, gordita de maíz azul y salsa verde

SASHIMI DE ATÚN **\$160**

Atún rebanado con salsa ponzu, mayonesa de Sriracha, crujiente de wonton y espuma de aguacate

QUESO SAGANAKI **\$130**

Provolone ahumado con ensalada griega de pimiento y tomate

REINTERPRETACIÓN DE GASPACHO CON CAMARÓN **\$135**

Tostada de maíz azul, cremoso de queso fuerte, encurtidos de fruta y vegetales a la mexicana

CROQUETAS DE CERDO IBÉRICO **\$160**

Mezcla de chorizo, panceta y pata de cerdo ibérico en bechamel picante con costra de Panko, servido con coulis de ate de membrillo

JAMÓN DE CERDO IBÉRICO RESERVA **\$350**

95 gr

ENSALADAS

EL AGUACATE

\$150

Espuma de aguacate, cremoso de dátil, vinagreta de mostaza y musgo de arúgula

MIL HOJAS

\$145

Presè de tomate, mozzarella di bufala, pesto de albahaca, reducción de balsámico di Modena, mil hojas de pasta filo

QUINOA FRESCA

\$145

Quinoa, mandarina, queso suave, pepita tostada, pepino, reducción de balsámico y mayonesa de albahaca

SOPAS

CREMA DE ALUBIA

\$85

Compota de uva al moscato, crujiente de jamón serrano y aceite de trufa

CALDO DE VERURAS

\$70

Hummus de cilantro, hojas de zanahoria, caldo en fondo de pollo

SOPA TARASCA

\$75

Crujiente de maíz, espuma de aguacate, chip de chile pasilla queso cobija, crema ácida y sopa de frijol

PASTAS

TORTELLINI DE RES

\$250

Prime Rib Angus, pasta de espinaca, pesto de cilantro y puré pomodoro

TAGLIATELLE DE HONGOS

\$220

Tagliatelle en crema de hongos de temporada, vela de parmesano nuez garapiñada y zetas salteadas

CANNOLI DE CAMARÓN

\$225

Cannoli relleno de cheddar añejo y camarón, crema de cuatro quesos y panceta

GNOCCHI DEL MAR

\$300

Gnocchi de papa, crema de vino rosado, cheddar añejo, 150 gr de salmón, piñon rosa

PLATO FUERTE

ROCK CORNISH

\$220

Pollito de leche entero (700 gr), salsa de cacahuete enchilado, puré de patacón y mantequilla

LAS CARNITAS

\$280

Pancita de cerdo (400 gr) en cocción de 6 hrs con su chicharrón, caldo clarificado y serrano sobre papa pochada

OSSOBUCCO

\$300

Chamorro (800 gr) en mole verde de verduras tatemadas con puré de camote en tacha

SALMÓN EN COSTRA

\$375

Salmón (180 gr) en costra de 3 chiles y achiote, alioli de maracuyá, espuma de aguacate, textura de piña y cebolla encurtida

COSTILLA CARGADA

\$350

Short rib Angus en cocción de 12 hrs con salsa barbecue de vino tinto, sobre puré untuoso y crumble de ajo

CORTE A LAS BRASAS

\$450

300 gr de corte Angus de la semana sobre brasas y puré de pistache y cebolla cristalizada en vino tinto

ROL DE BERENJENA

\$250

Proteína vegana de lenteja y zanahoria envuelta en carpaccio de berenjena al grill, salsa barbecue de vino tinto y puré de pistache

POSTRES

SACANDO EL COBRE

\$150

Mousse de paciflora relleno de coulis de frutos rojos, costra de chocolate y cobre sobre galleta de curry negro

MOLTEN DE CHOCOLATE

\$135

Lava cake de chocolate semi amargo con gelato de frutos del bosque y orquídea de galleta

SANTUARIO DE LA MARIPOSA MONARCA

\$170

Cremoso de plátano, pasta sablée y cajeta flameada al mezcal y sal de gusano ahumada

MANZANA DE LA INDIA

\$135

Coquitos de gelato de coco y cúrcuma sobre compota de manzana ácida

MAJA

• *hotel boutique* •

MENÚ DEGUSTACIÓN

CROQUETA DE CERDO IBÉRICO

Mezcla de chorizo, panceta y pata de cerdo ibérico en bechamel picante con costra de Panko, servido con coulis de ate de membrillo

CREMA DE ALUBIA

Compota de uva al moscato, crujiente de jamón serrano y aceite de trufa

SALMÓN EN COSTRA

Salmón en costra de 3 chiles y achiote, alioli de maracuyá, espuma de aguacate, textura de piña y cebolla encurtida

COSTILLA CARGADA

Short rib Angus en cocción de 12 hrs con salsa barbecue de vino tinto, sobre puré untuoso y crumble de ajo

SACANDO EL COBRE

Mousse de pacífiora relleno de coulis de frutos rojos, costra de chocolate y cobre sobre galleta de curry negro

\$750 PESOS