



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NÚÑEZ

MENÚ DEGUSTACIÓN - TASTING MENU

JÍCAMA, POLVO DE CHILES Y CAVIAR DE LIMÓN
JÍCAMA AND CHILLI POWDER

GELATINA DE CHICOZAPOTE, HUESO DE MAMEY Y GEL DE DURAZNO
CHICOZAPOTE JELLY, MAMEY, APRICOT JELLY

GORDITA DE MAÍZ CON SALTEADO DE HONGOS Y QUESO OCOSINGO
CORN GORDITA, SAUTEED MUSHROOMS AND OCOSINGO CHEESE

MELÓN VERDE IMPREGNADO, UVA VERDE E INFUSIÓN DE LEMONGRASS
HONEYDEW MELON, GRAPES AND LEMONGRASS

LAMINA DE AGUACATE Y ESCAMOLES CON SALSA MEXICANA
AVOCADO AND "ESCAMOLES" WITH MEXICAN SAUCE

ENSALADA DE ROMANESCO Y COLIFLOR
ROMANESCO SALAD AND CAULIFLOWER

PLÁTANO MANZANO Y MOLE NEGRO
LOCAL BANANA AND BLACK MOLE

PULPO A LA BRASA, RECADO BLANCO Y CENIZA DE CEBOLLA
GRILLED OCTOPUS, WHITE RECADO AND ONION ASHES

TACO DE LECHÓN AL PIBIL
SUCKLING PIG TACO

HOJA SANTA, KOMBUCHA, PIÑA Y PEPINO
"HOJA SANTA", KOMBUCHA, PINEAPPLE AND CUCUMBER

LAVANDA, LIMÓN, JENGIBRE, COCO Y XTABENTÚN
LAVANDER, LEMON, GINGER, COCONUT AND "XTABENTUN"

VAINILLA AHUMADA, CHOCO LECHE, CARAMELO, PAPA Y MEZCAL
SMOKE VANILLA , CHOCOLATE MILK, CARAMEL, POTATO AND MEZCAL

LUMMINARIA GRENACHE, VALLE DE GUADALUPE
 CERVEZA DE GENGIBRE | GINGER BEER

MARIATINTO MOSCATO, VALLE DE SAN VICENTE
 INFUSIÓN DE TÉ LIMÓN Y MIEL DE ABEJA MELIPONA | LEMON TEA AND HONEY

LEGAT CHARDONNAY, VALLE DE GUADALUPE
 LECHE DE ALMENDRA Y ACEITE DE OLIVA | ALMOND MILK AND OLIVE OIL

CORONA DEL VALLE SAUVIGNON BLANC, VALLE DE GUADALUPE
 AGUACATE, LYCHEE Y CHILE VERDE | AVOCADO, LYCHEE AND GREEN PEPPER

LECHUZA NEBBIOLO, VALLE DE GUADALUPE
 PLÁTANO Y AGUA DE COCO | BANANA AND COCONUT WATER

LEGAT SAUVIGNON BLANC, VALLE DE GUADALUPE
 PIMIENTO ROJO Y NARANJA | RED PEPPER

CORONA DEL VALLE ROSE, VALLE DE GUADALUPE
 BETABEL Y ROSAS | BEETROOT AND ROSES

LECHUZA CHARDONNAY SS, VALLE DE GUADALUPE

SYMMETRIA CHENIN COLOMBARD, VALLE DE GUADALUPE

CASA MADERO COSECHA TARDÍA, VALLE DE PARRAS

PETIT FOURS
BOMBÓN DE JAMAICA Y CEREZA
DARK CHERRIES AND HIBISCUS BONBON

MALVAVISCO DE PIMIENTA ROSA
PINK PEPPER MARSHMALLOW

PASTA DE FRUTA
JELLY FRUIT

\$1,450 MXN
MENÚ - MENU

+ \$375 MXN
CON MARIDAJE DE JUGOS - WITH JUICE PAIRING

O | OR

+ \$950 MXN
CON MARIDAJE DE VINOS - WITH WINE PAIRING

VINO
WINE

JUGO
JUICE

LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE

ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD

NUEZ
NUT

PICANTE
SPICY

VEGANO
VEGAN

VEGETARIANO
VEGETARIAN

PRECIOS POR PERSONA EN MONEDA NACIONAL (MXN) INCLUYEN IMPUESTOS | PROPINA NO INCLUIDA | PRICES PER PERSON IN MEXICAN PESOS (MXN) TAXES INCLUDED | TIP IS NOT INCLUDED