

ENTRADAS

Belleza en lo sencillo

Apreciar la sencillez y la belleza que radica en las imperfecciones y en la fugacidad de todo lo que acontece y existe nos invita a vivir en paz, tranquilidad y en permanente conexión con la naturaleza.

Espontaneidad y sencillez

Q 65

Se valora la autenticidad, la naturalidad en el ser, el actuar sin pretensiones y lo esencial sin adornos ni complicaciones, como un ingrediente común al que sus preparaciones no hacen más que abrazarlo y resaltar su belleza.

Rabanitos salteados, labneh de arveja, pistacho, za'atar de jamaica, hojas de rábano, menta, panito.

Imperfección

Q 85

Encontrar valor en lo incompleto, el deterioro y lo transitorio es entender que todas estas son las huellas de la vida que le otorgan la autenticidad a cada ser u objeto. Nada es perfecto ni permanente, el cambio es natural, como un mismo ingrediente que evoluciona en distintas preparaciones en un mismo plato.

Tamalitos de arroz con short rib y canchón, kimchi de manzana verde, puré de manzana verde y manzana verde crocante.

Comprender lo efímero

La conciencia de la brevedad de la vida se convierte en la motivación para vivir con propósito. Comprender que todo se encuentra en constante cambio nos permite sentir profunda gratitud por cada experiencia. Agradezcamos y saboreemos al máximo la temporalidad de los ingredientes.

Plato de temporada.

Fugacidad

Q 85

La percepción de que todo pasa muy rápido nos recuerda la importancia de vivir el presente y de ver la belleza en lo transitorio, y nos impulsa a buscar significados más profundos, como sabores con más profundidad debajo de algo superficial a simple vista.

Grilled cheese de pesca ahumada, cheddar añejado, encurtidos, mayonesa de pimienta verde, cebollana.

PLATOS FUERTES

Vivir con intención

Es una manera consciente de vivir en la que se reconoce que cada gesto, por más pequeño que sea, tiene peso. Habitemos la vida con conciencia, cuidado y sentido en cada acto cotidiano, sin dejarnos arrastrar por la prisa del mundo.

Atención plena

Q 135

Estar presentes en todo momento en nuestros pensamientos, acciones y entorno. Podemos comenzar con pequeños pasos como concentrarnos más en nuestra respiración, saborear cada bocado, sentir lo caliente de la salsa y sentir el aroma de todas las hierbas y especias que componen un plato.

Chuleta de cerdo, mole de higo, acelga guisada, encurtidos con hoja de higo.

La intención se cultiva

Q 95

La intención es un proceso que requiere tiempo, repetición y cuidado. Se cultiva en cómo decidimos responder en lugar de sólo reaccionar, incluso en las decisiones más pequeñas. Implica el compromiso de que, aunque nos desviemos, volvamos siempre a nuestro hogar, en donde nos recibirán con una cálida bienvenida, así como un plato de noodles calientitos.

Noodles, romesco de gochujang, queso panela asado, hongos de temporada, cebollín, cilantro sazón, salsa macha (picante).

Habitar el tiempo

Q 155

Es reconocer y no forzar el ritmo propio de las cosas y estar disponible para lo que ocurre, sin prisa para terminarlo, como un ingrediente con cocción y procesos largos al que nadie apresura para no comprometer el mejor resultado. Un instante vivido tiene un significado mucho mayor a muchos días atravesados en automático.

Ossobucco prensado, grits de plátano frito, demiglace de res y cilantro.

Saber cuándo

Q 175

Para reconocer el momento justo, es necesario dejar de imponer voluntad y aprender a observar. No todo el tiempo es fértil para la acción; la pausa también es parte del movimiento. Acompañar los procesos sin forzarlos es una muestra de respeto, como elegir una pesca del día o un buen corte de carne, respetando sus tiempos de cocción y su disponibilidad.

Pesca del día o steak, salsa de mantequilla, puré de zanahoria y puerros confitados.

Coherencia interna

Q 195

Alinear nuestro pensar, decir y hacer sin traicionarse en lo pequeño ni justificarse en lo grande es una forma de integridad que se refleja en los gestos. Cuando se es coherente con uno mismo, hay menos desgaste y se vive sin fragmentarse porque todo tiene sentido en nuestro interior, como reinterpretar un plato clásico siéndole fieles a la esencia de nuestra cocina.

¿Paella? ¿Risotto alla milanese? No, arroz caldoso de mariscos, azafrán y limón amarillo, alcaparras fritas, uvas asadas, crema de mejillón.

POSTRES

Elegirse sin prisa

+

Elegirse sin prisa es un gesto radical de resistencia ante un mundo que empuja a decidir rápido, producir sin pausa y seguir ritmos que no son propios. Debemos aprender a no vivir en deuda con nuestro cuerpo sino a cuidarlo y nutrirlo de todas las formas necesarias.

Pequeños placeres

Q 60

Habitar lo ordinario con atención nos devuelve presencia y sentido. Aprender a ver, elegir y cuidar todos estos momentos breves es una de las formas más importantes de autocuidado. Escuchar una buena canción, una plática que no se apresura, sentir el sol de la tarde, saborear un bocado succulento con atención y sin culpa.

Crumble de manzana verde y apio, helado, caramelo de ajonjolí.

Escuchar al cuerpo

Q 65

El cuerpo habla todo el tiempo a través del cansancio, hambre, etc., y saber escucharlo es una forma de sabiduría básica. Los límites no son obstáculos sino otra forma más de cuidado a la hora de reconocer nuestro cuerpo como el lugar que habitamos. Si nuestro cuerpo pide postre, démosle uno que lo nutra y lo cuide.

Pavlova de pericón, crema de lemongrass y jengibre, mermelada de piña y coco, aceite de oliva de hierbabuena.

Espacios de pausa

Q 55

La pausa le da sentido al movimiento, y es donde muchas veces la claridad, la escucha y la dirección aparecen. No estamos hechos para vivir en carrera, necesitamos estos espacios para que la vida se ordene y el cuerpo se

regenera, como un postre que necesita de una pausa para cuajar su consistencia y sabor y presentarse ante nosotros.

Arroz brúlée especiado.

BEBIDAS

Placeres de la vida

Hay cosas que nos pasan en el día a día que nos recuerdan que estamos conectados y que somos un ser vivo. Alegrarse por pequeñas victorias ante un día ajetreado y tomarse un momento para disfrutar ese instante no tiene comparación. Siéntate y disfruta de los pequeños placeres y victorias que pueden aparecer en lo cotidiano.

COCTELES

Cafecito mañaneroQ 75

Ron añejo · Jägermeister coffee · cold brew · leche · champurrada.

Semáforo en verdeQ 75

Tequila · eneldo · albahaca · hierbabuena · acidez.

Caminar en la gramaQ 75

Gin · lemongrass · remolacha · azúcar.

Detenerse para oler una florQ 75

Sake · caléndula · manzanilla · prosecco.

MOCTELES

Sombrilla bajo el solQ 45

Sandía · agua de coco · San Pellegrino aranciata rossa.

Abrazo de la abuelaQ 45

Miel · limón amarillo · mandarina · San Pellegrino ginger.

Parqueo libreQ 45

Rosa de jamaica · cardamomo · canela · naranja.

CERVEZAS

GalloQ 30

Antigua CervezaQ 40

GASEOSAS

Todas a Q 25.

San Pellegrino Naturali
Limone & menta.
San Pellegrino Naturali
Aranciata rossa.
San Pellegrino Naturali
Melograno & arancia.
San Pellegrino Zero
Peach & clementine.
San Pellegrino Zero
Pomegranate & orange.
San Pellegrino Zero
Lemonade.

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Instantes.

Una experiencia de menú de degustación en donde la gastronomía funciona como herramienta narrativa y sensorial: cada plato cuenta una historia que va de la mano con música curada y espacios decorados para invitar a que sus cinco sentidos estén inmersos en la historia que vivirán.

Los invitamos a vivir la experiencia de nuestra edición XVI: Instantes