

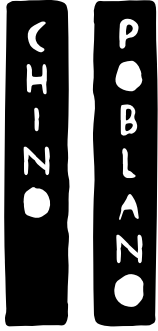
Cocina fusión por el Chef Jonatán
Gómez Luna, líder de una nueva
generación de chefs que ha conquistado
las grandes mesas del mundo.

“Mente abierta, paladar alerta,
la magia está por comenzar...”

CHEF
Jonatán Gómez Luna



Menú de 8 tiempos
Sabor - 品尝 Pīncháng



BIENVENIDA

Tepache de té verde con vino de arroz
y polvo de té verde

COCTEL EN MESA

Chinchin: margarita de lichi

BOTANAS

Edamames con macha y aceite de cebollas rostizadas

Tuétano a la brasa rostizado con cinco especias,
escamoles y chileatole ahumado

Nuez de foie con praliné de nogada
y caramelo de soya

Chicharrón de arroz con algas, chicharrón de
pescado y salsa china agridulce

Cemita al vapor con quesillo, pápalo, mayonesa
agridulce y carnitas de lechón Char Siu

BAO / DIM SUM / BUN

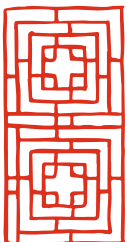
Bao a la plancha con pato y mole almendrado

Dim sum con minilla de centolla y nuestra salsa XO

Bun encacahuatado con pork belly

RAMEN

Guata Ramen: huatape con acamayas de Cuetzalan



PRINCIPAL

Pato Pekín con mole poblano y salsa de ciruelas,
acompañado de tortillas, crepas chinas
y cebolletas



GUARNICIONES

Bok Choy con quelites, praliné de sésamo
y huitlacoche

Espuma de papa con Pao Kai, papa crujiente
y ceniza de cebollas

MUNDO DULCE

Pay de Yusu

Yin Yang: chocolate amargo con soya,
ajonjolí, rompopo y caramelo

GOLOSINAS EL PARÍAN

Gominola de borrachito

Palanqueta de soya

Cocada

Bombón de rompopo

Galleta de la suerte Xcaret

