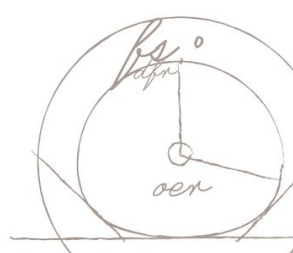


# COCINA DE | AUTOR



# MENU

## **Las Virutas de Foie | Foie Shavings**

Foie + Poblano + Maíz  
*Foie + Poblano chili + Corn*

## **Camarón Gota de Miel | Honeydew Prawn**

Camarón + Crema ahumada + Mole de melón  
*Prawn + Smoked cream + Honeydew mole*

## **SEAkilpak**

Erizo + Semillas de calabaza + Tomate  
*Sea urchin + Pumpkin seeds + Tomato*

## **PIGmentación Bronce | Bronze PIGmentation**

Cerdo + Nopales + Manzanilla  
*Pork + Cactus + Chamomile*

## **El Mar de Yucatán | Yucatán's Sea**

Pesca del día + Maíz + Lima yucateca  
*Catch of the day + White recado + Yucatán lime*

## **Cordero Lechero | Masala Chai**

Cordero + Miel + Chai masala  
*Lamb + Honey + Masala chai*

## **El Lado Picante del Chocolate | The Spicy Side of Chocolate**

Chile ancho + Ajonjolí + Miel  
*Ancho chili + Sesame seeds + Honey*

## **Thai Goodbye**

Coco + Albahaca + Toronja  
*Basil + Coconut + Grapefruit*

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Tax included in rate.*