

The TRAVELER'S TABLE

by Eva Millan

Bebida de bienvenida

Cava Castell De Ribes Brut - uva Macabeo/Xarel/Parellada. Reserva de 15 meses.
DOC Cava, España.

Entrada

Sope de conejo con esquites servido sobre una crema de aguacate

Clase de cocteles

Mojito maya con sabores cítricos, mezcal y chaya.

Primer plato

Entrada - Platillo Maya

- Tostada de malanga con pulpo al achiote y ensalada de tomate
 - Tostada de guiso de calabaza local con ensalada de frijol, con salsa de miel y chile
 - Taco de hoja santa rellena de pavo a fuego lento, estilo maya
 - Rollito de camote crujiente con especias, salsa de chiles y cacahuete
- Acompañado con vino rosado Tobía - 100% uva garnacha, DOC Rioja, España.

Segundo plato

- Sopa tradicional de frijol negro servida al estilo familiar, con piedras de río al rojo vivo.
- Acompañado con una mezcla de Casa Magoni - uva Sangiovese / Cabernet, Valle de Guadalupe, México.

Tercer plato

- Guiso de res al recado negro, cocinada a fuego lento, servido sobre una cama de cuscús con hierbas frescas
 - * Pescetariano - Pescado al estilo maya tradicional (Tikin Xic) servido en cuscús
 - * Vegetarianos - Milanesa de verduras con salsa chipotle en cuscús
- Acompañado con un Diamon Tinto - uva Garnacha / Tempranillo. 6 meses en roble americano.
DOC Rioja, España.

Cuarto plato

- Cerdo de Yucatán cocinado a fuego lento (18 horas de cocción), con piña caramelizada, puré de yuca, Kol (salsa maya) con queso Edam crujiente
 - Vegetarianos - Canelones de verduras en un puré de yuca con salsa de tomate
- Acompañado con una Selección Tobía Crianza – Uva Tempranillo / Graciano / Garnacha.
18 meses en roble francés y americano. DOC Rioja, España.

Degustación de tequila y mezcal

Postre

Cinco chocolates