

Carolina

MENÚ



ST REGIS
PUNTA MITA

Con la suave brisa del Pacífico y un gran orgullo por la tradición de nuestro país, le damos la bienvenida a Carolina. Nuestro chef Alejandro Euroza y su equipo culinario han creado un menú de temporada con ingredientes que reflejan la herencia gastronómica milenaria de toda la República Mexicana.

Este talentoso equipo se encarga de rendir tributo a cada ingrediente a través de técnicas tradicionales

y contemporáneas, destacando así el aroma y el sabor de elementos como el maíz, los vegetales, los pescados y mariscos de la región. El pan tiene también un lugar muy especial en la mesa a lo largo de la cena.

Estamos encantados de acompañarlo en este exquisito viaje en Carolina, una expresión gastronómica mexicana al estilo St. Regis.

Menú degustación de 10 tiempos

\$3,140

Este menú es un viaje por lo largo y ancho del país, explorando ingredientes y sabores de la temporada, con la incomparable manera de honrar a la gastronomía mexicana de Carolina

Menú degustación de 4 tiempos

\$2,664

KAMPACHI CON VINAGRETA DE PILONCILLO (GF)(DF)

*Polvo de chiles, espuma de aguacate
y crujiente de maíz.*

LANGOSTA (75g)

*Con salsa de cebolla y vainilla, salicornia,
alcachofas estofadas, crujiente de camarón seco*

NEW YORK MADURADO EN CASA (75g) (GF)(DF)

*Nuestra versión de mole manchamanteles,
relish de dátiles, hormigas chicatanas.*

CHOCOLATE (80g)

*Crujiente de canela y almendra,
miel de mango y maracuyá.*

LIBRE DE GLUTEN (GF) – LIBRE DE LÁCTEOS (DF) – NUECES (N) – VEGANO (V)

Todos los precios incluyen impuestos y están en pesos mexicanos. El peso de la proteína cruda puede variar después de cocinar.

Entradas

VUELVE A LA VIDA (120g) (DF) — \$545
Frutos del mar con nuestra versión de la tradicional salsa de tomate agri dulce, pepino, aguacate asado.

ARROZ A LA TUMBADA (75g) (GF)(DF) — \$573
Arroz caldoso de mariscos, mojo de perejil, mayonesa de azafrán y jaiba de concha suave.

CROQUETA DE PLÁTANO MACHO — \$425
Salsa borracha de cerveza oscura, crema ahumada.

HUITLACOCHE ASADO (120g) (GF) — \$438
Salsa de queso Crottin, ensalada de quelites.

CHOCHOYOTAS (150g) (GF)(DF) — \$536
Con salsa de alcachofa y café de Chiapas, queso curado de oveja.

Platos Principales

COL ASADA (200g) (GF)(DF)(V) — \$588
Pipián verde, ensalada de quinoa y hojas frescas.

PATO MADURADO EN CASA (150g) (GF)(DF) — \$875
Mole de cacahuate y tamarindo, puré de piña rostizada, tamal de masa colada.

PESCADO A LA VERACRUZANA (150g) (GF)(DF) — \$793
Nuestra versión del emblemático platillo del Puerto de Veracruz, con patatas asadas, pimientos y alcaparras crujientes.

FILETE DE RES MADURADO EN CASA (150g) (GF) — \$1,100
Mole chichilo negro, puré de plátano fermentado, coliflor asada, chayote encurtido.

RACK DE CORDERO (140g) (DF) — \$1,130
Mole amarillo, chochoyotas, chilaca encurtida y aceite de hoja santa.

LECHÓN CONFITADO (140g) (GF)(DF) — \$987
Cocinado por 36 horas, demi glace de frijol perfumado con hoja de aguacate, tomatillo y verdolagas.

Postres

CHILATE (140g) — \$389
Bizcocho de cacao, galleta de piloncillo, helado de chocolate y canela.

TAPIOCA DE LIMA (120g) (GF) — \$358
Crema de aguacate, sorbete de guanábana, palomitas nitro de aguacate.

FRESAS CON CREMA Y YOGURT (120g) — \$330
Muselina de frambuesa, lichis, fresas, espuma de yogurt.

MAZORCA DE PALOMITAS (130g) — \$389
Miel de pelo de elote, bizcocho, crujiente de maíz.



LIBRE DE GLUTEN (GF) — LIBRE DE LÁCTEOS (DF) — NUECES (N) — VEGANO (V)

Todos los precios incluyen impuestos y están en pesos mexicanos. El peso de la proteína cruda puede variar después de cocinar.