

WINDS^{of} CHANGE

Inspire Renovation

MENÚ
MENU

AZULIK UH MAY

A Z V L I K

MENÚ

MENU

I

Comienza la cena con el humo purificador del incienso de salvia blanca y un crujiente de amaranto con mejillones salteados en pasta de 3 chiles no picantes, hummus de dhal de lentejas rojas, láminas de espárragos blancos parrillados con madera de mezquite, hojas frescas de pápalo con vinagreta de semilla de mostaza y miel de Orquídea, y mix de flores de temporada.

-

Start the dinner with the purifying smoke of white sage incense and an amaranth crisp with sautéed mussels in 3 non-spicy chili paste, red lentil dhal hummus, white asparagus slices grilled with mesquite wood, fresh papalo leaves with mustard seed vinaigrette and Orchid honey, and seasonal flower mix.

II

Representamos la transformación y evolución de la vida con una infladita de maíz negro, rellena de cangrejo marinado en recado rojo, cremoso de aguacate local, caviar, mole de berenjena tatemada y ensalada de cilantro criollo tierno aliñado con vinagreta de chile verde.

-

We represent life's transformation and evolution with a black corn infladita, stuffed with crab marinated in red recado, creamy local avocado, caviar, tatemada eggplant mole and tender cilantro criollo salad dressed with green chili vinaigrette.

III

Reinterpretamos los conocimientos medicinales que el viento trajo al pueblo con láminas de venado con *tempeh* marinado en hierbas, rebosado en tempura, cubierto de semillas mixtas y frito en *ghee*, ensalada de brotes mixtos aliñados en vinagreta de ajillo y almendra tostada.

-

slices of venison with tempeh marinated in herbs, tempura battered, coated in mixed seeds and fried in ghee, mixed sprouts salad dressed in garlic vinaigrette and toasted almond.

IV

Este plato se sirve en una escultura de arcilla local, a la que hay que romper para revelar lo que contiene, representando las sorpresas que trae el nuevo año. En su interior, flores silvestres de temporada y un filete de lobina rayada, puré de plátano tatemado, calabaza *baby*, habas verdes salteadas con meniere de aceitunas *kalamata*, ensalada de berros frescos con vinagreta lactofermentada y coles de bruselas fermentadas.

–

This dish is served in a local clay sculpture, which must be broken to reveal what is inside, representing the surprises that the New Year brings. Inside, you'll find seasonal wildflowers and a fillet of striped bass, plantain tatemado purée, baby squash, sautéed green beans with kalamata olive meniere, fresh watercress salad with lacto-fermented vinaigrette and fermented brussels sprouts.

V

Honramos el elemento aire y todo lo que simboliza con una espuma de Taro, acompañado de un sorbete de lavanda dentro de un *biscuit* de coco cubierto de *curd* de limón, montado sobre una tierra de jengibre, decorado con velas comestibles a base de chocolate blanco con almendras y brotes frescos.

–

We honor the air element and all that it symbolizes with a Taro foam, accompanied by a lavender sorbet inside a coconut biscuit coated with lemon curd, served on a ginger earth, garnished with edible candles made of white chocolate with almonds and fresh buds.



MENÚ VEGANO
VEGAN MENU

AZULIK UH MAY

MENÚ VEGANO

VEGAN MENU

I

Comienza la cena con el humo purificador del incienso de salvia blanca y un crujiente de amaranto con arvejas salteadas en pasta de 3 chiles no picantes, hummus de dhal de lentejas rojas, láminas de espárragos blancos parrillados con madera de mezquite, hojas frescas de pápalo con vinagreta de semilla de mostaza y miel de Orquídea y mix de flores de temporada.

-

Start the dinner with the purifying smoke of white sage incense and an amaranth crisp with sautéed peas in 3 non-spicy chili paste, red lentil dhal hummus, white asparagus slices grilled with mesquite wood, fresh papalo leaves with mustard seed vinaigrette and Orchid honey, and seasonal flower mix.

II

Representamos la transformación y evolución de la vida con una infladita de maíz negro, rellena de picadillo de hongos silvestres marinados en recado rojo, cremoso de aguacate local, mole de berenjena tatemada y ensalada de cilantro criollo tierno aliñado con vinagreta de chile verde.

-

We represent life's transformation and evolution with a black corn infladita, stuffed with wild mushrooms mice marinated in red recado, creamy local avocado, tatemada eggplant mole and tender cilantro criollo salad dressed with green chili vinaigrette.

III

Reinterpretamos los conocimientos ancestrales que se esconden en la naturaleza con un *tempeh* marinado en hierbas, rebosado en tempura, cubierto de semillas mixtas y frito en *ghee*, ensalada de brotes mixtos aliñados en vinagreta de ajillo y almendra tostada.

-

We reinterpret the ancestral knowledge that resides in nature with a tempeh marinated in herbs, tempura battered, coated in mixed seeds and fried in ghee, mixed sprouts salad dressed in garlic vinaigrette and toasted almond.

IV

Este plato se sirve en una escultura de arcilla local, a la que hay que romper para revelar lo que contiene. En su interior, flores silvestres de temporada y un zacahuil relleno de queso de semilla de calabaza, salsa de chiltomate, ensalada de berros frescos con vinagreta lactofermentada y coles de bruselas fermentadas.

—

This dish is served in a local clay sculpture, which must be broken to reveal what is inside, representing the surprises that the new year brings. Inside, you'll find seasonal wildflowers and a zacahuil stuffed with pumpkin seed cheese, chiltomate sauce, fresh watercress salad with lacto-fermented vinaigrette and fermented brussels sprouts.

V

Honramos el elemento aire y todo lo que simboliza con una espuma de manzana, acompañado de un sorbete de lavanda, dentro de unas láminas de coco fresco, cubierto de un *curd* de limón, montado sobre una tierra de jengibre, decorado con velas comestibles a base de cacao con almendras y brotes frescos.

—

We honor the air element and all that it symbolizes with an apple foam, accompanied by a lavender sorbet, inside fresh coconut slices, coated with a lemon curd, served on a ginger earth, garnished with edible candles made of cocoa with almonds and fresh sprouts.

