

PROPUESTA PARA MENU DE AÑO NUEVO MARAIKA 2018

El objetivo de este año, será enfocarnos en generar una **"CENA EXPERIENCIA"** Valiéndonos del recurso de nuestros sentidos, buscaremos generar una experiencia audiovisual acompañada de un cortejo gastronómico que vista de sabores la experiencia.

Usaremos un modelo de servicio **"al centro de la mesa"**, donde todo se servirá para **COMPARTIR**, siendo esto último, parte transcendental de la experiencia que se busca, agregándole un toque energético al hecho de compartir los alimentos. El mismo modelo de servicio, esta pensado para que las porciones sean bastas y abundantes, para garantizar que nadie se quede con hambre y al mismo tiempo una degustación de 7 tiempos, para asegurar que la experiencia de ingredientes y técnicas sea diversa, con la finalidad de cumplir todo tipo y clase de gustos, preferencias o necesidades gastronómicas.

De igual forma, con este modelo de servicio, se busca optimizar los tiempos y calidad de la cena evitando filas, demoras y teniendo oportunidad de jugar con las presentaciones y formas de los alimentos.

El tema protagonista de la noche, será el **"SLOW COOK"** usando como principal influencia gastronómica a **MÉXICO**

A continuación la propuesta del menú degustación:

Primeros tiempos

TRIO DE CRUDOS

Crudo de Camarón / Leche de Tigre / Uva / Tomate Pera / Mango / Kastakán

Crudo de Atún Vallartense / Vinagreta Vietnamita / Aguacate / Gari / Platano Macho

Sandía / Queso de Cabra / Miel de agave / Albahaca / Cenizas de Nixtamal

Tlayudas con piña deshidratada pa´ botanear

Segundo tiempo

Ensalada de Jicama / Pepita Tostada / Supremas de Naranja / Menta / Vinagreta de Jamaica

Tercer tiempo

Crema de elote tierno / Aceite de Trufas / Queso Fresco / Cacahuazintle

Cuarto tiempo

DEL MAR VENGO

Ostion de San Blas a las brazas / Salsa Mazatleca / Cebolla morada / Humo de Mezquite

Dorado Ahumado en Brazas de Mangle / Sambal Balines / Ensalada de Coco / Limón Asado

Quinto tiempo

Tamal de Confit de Pato al Pibil / Mole de Cacahuate / Hoja Santa / Cebolla encurtida

Sexto tiempo

ROSTIZADOS Y CHAMUSCADOS

Lechón Laqueado en Cuastecomate / Gordas de Nixtamal Rojo / Salsa Cruda de Tomatillo

Tubérculos Rostizados en Mezquite / Aceite de olivo / Sal Marina / Miel de Agave / Pinole

Vegetales Chamuscados / Sikil P´ak / Aceite de olivo / Cenizas de Chile Ancho

Séptimo tiempo

DEL DULSOR

Churros / Xocolatl & Molinillo / Curd de Maracuyá

Tabla de quesos Mexicanos / Ate de Membrillo / Fruta Fresca / Variedad de Chocolates Artesanales