

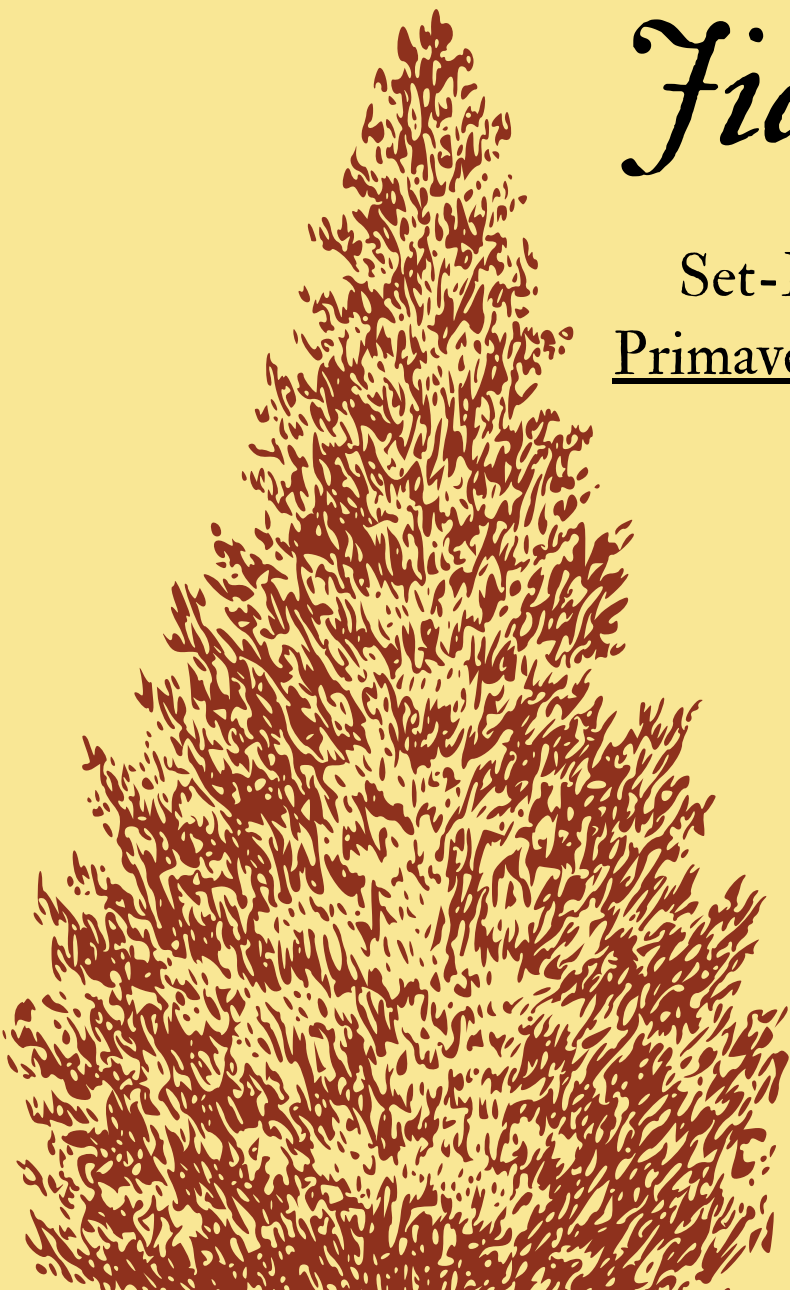


Una experiencia de Hacienda de la Luz

Fiarú

Set-Menú

Primavera 2024



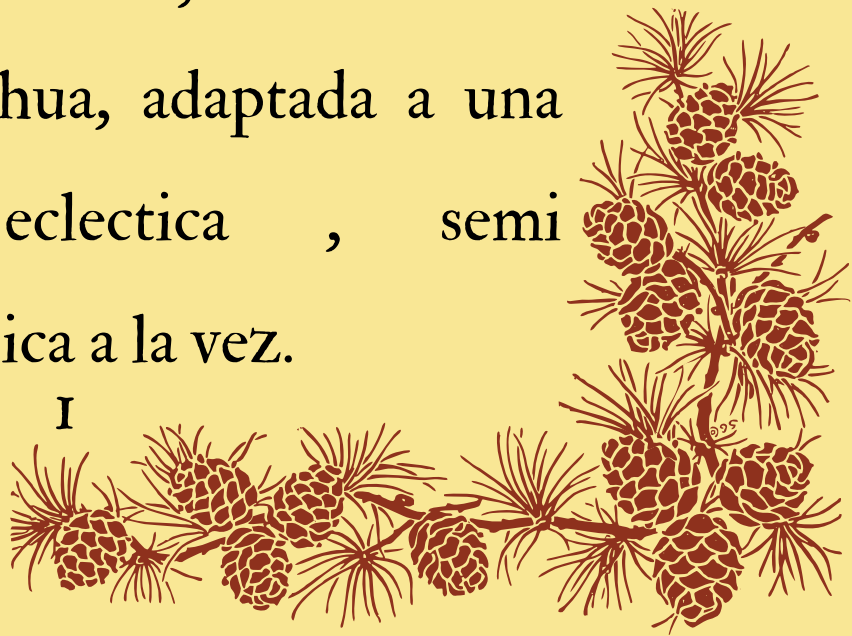


Fiarú

“El Sol”


Creemos que cualquier cambio comienza en la cocina. Parte de nuestra misión es otorgar una experiencia culinaria donde nos interesa también el ofrecer el lujo a nuestros invitados con los mejores productos naturales y primarios, lo mas local posible, con el fin de crear un set-menú de cada temporada, representando con ello, la historia de la cocina Mazahua, adaptada a una presentación eclectica , semi vegetariana y única a la vez.


I




Entradas

Betabel, espinaca, miel, queso fresco
367 kcal

Papas Cambray, berros, huitlacoche
562 kcal 

Brocoli, fideo seco, frijoles, vinagreta
258 kcal 

Corundas, guayaba, quesillo, ancho
399 kcal

Potaje del día
200-300 kcal 


3 entradas \$240.00
4 entradas \$320.00

Principales

Coliflor, puré de vegetales, mole

850 kcal 

Berenjena, baba ganush, camote

760 kcal 

Calabacín, jitomate, hongos, arroz

570 kcal 

Tacos d/ setas, adobo, col encurtido

471 kcal

Veg burger, piña, queso fresco (opt)

730 kcal

2 platillos \$415.00

3 platillos \$622.00

Adicionales

Ossobuco, ancho, puré de vegetales
618 *kcal* - \$86.00


Muslo enmaizado, fideo seco, crema
691 *kcal* - \$74.00

Hígado encebollado, chipotle, crema
420 *kcal* - \$55.00

precios individuales.

Postres

Tejocote en almíbar c/ pan de anís
255 kcal - \$70.00

Zapote negro c/ cointreau
77 kcal - \$84.00 

Pan dulce artesanal c/ chocolate (2)
331 kcal - \$55.00

precios individuales.