



OCTUBRE 2017

MENÚ DE DEGUSTACIÓN:

Para conocer mejor nuestra cocina y nuestra pasión por la comida le ofrecemos este menú en donde podrá vivir toda una experiencia degustando diversas creaciones en las que resalta una fusión de sabores, técnicas y experiencias.

En Nudo Negro vivirán toda una montaña rusa de sabores, texturas e ingredientes, capaz de convertir la experiencia en una bitácora de viaje y revivir los pasos de los chefs Daniel Ovadía y Salvador Orozco por diferentes cocinas del mundo.

Satay de pollo a las brasas, curry de yogurt, leche de coco, cúrcuma, soya y comino, acompañado de masago arare, pepita tostada y cebolleta.

Ceviche verde de pescado, cebolla morada, coco fresco y jugo de pepino, coco y limón, acompañado de tostadas de maíz.

Ostión a las brasas, salsa Sambal, suadero de res, tuétano, wasabi.

Dumpling de Pozole, carne de cerdo, lechuga con vinagre de chipotle, tortilla frita, rábano y crema de rancho.

Tuétano de res a las brasas, reducción de jugo de carne con tomillo y limón, jitomate, vinagreta de mirin, rabo de cebolla, quelites, salsa de chile mixe y tortillas de maíz.

Chawanmushi. Sopa de flor de calabaza, epazote, pepita tostada, queso de rancho, chilacayote y tortilla tatemada.

Dumpling de pato, lima kaffir, leche de almendra, aceite de avellana, ejotes, setas, chile ahumado.

Costilla de cerdo en Jerk jamaicano, pipián-curry de quelites, salteado de soya, jengibre y ajonjolí.

Flan de té verde, esponja de té verde, teja de naranja y ajonjolí, gel de lima, sorbete de toronjil.

Bombón de chocolate con wasabi

Nudo Blanco de lychee

