

KOLI



MENÚ DEGUSTACIÓN DE 13 TIEMPOS

I. Origen.

Huevo, lomo y chorizo.

II. Tierra.

Barbacoa, atropellado y aguacate.

III. Mar.

Ostión, jaiba y atún.

IV. Arte.

Jocoque, sandía, jacube y frijol.

V. Urbano.

Camarón, papa y adobo.

VI. Naturaleza.

Pesca, pipián, pepino y coco.

VII. Tradición.

Mole, lechón y piquín.

VIII. Dualidad.

Picaña + betabel.

IX. Legado.

Cabrito, ciruela, zanahoria y encacahuatado.

X. Ecosistema.

Suculenta, kombucha de muicle, jun de bugambilia y miel de mezquite.

XI. Ritual.

Chocolate Cuna de piedra, tuna tapona y tortilla de harina.

XII. Tradición Moderna.

"Dulce Regional" de tuétano, miso de cítricos y cilantro.

XIII. Polinización.

Pino, anacahuita, queso de cabra, miel del bosque, garum de polen, piñón y ciruela.

\$2,000 MXN

DEGUSTACIÓN

PRAGMÁTICO

KOLI



MARIDAJE DE VINO REGULAR 13 TIEMPOS

I y II. Sin Zin, Zinfadel, Napa Valley, California E.U.A.

III y IV. Bruma Ocho Rosé, Sangiovese, Baja California, México.

V. y VI. Punto Norte Rosé, Syrah, Parras, Coahuila, México.

VII. R de Ruinart, Champaña, Francia.

VIII. y IX. Catena Malbec, Mendoza Argentina.

XI. XII. y XIII. Bee, Hidromiel, Monterrey, Nuevo León, México.

\$1650 MXN

MARIDAJE DE VINO PREMIUM 13 TIEMPOS

I. y II. Teeter-Totter, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California, EUA.

III y IV. Seven Eves Fumé Blanc, Sauvignon Blanc, Adelaide Hills, Australia.

V. y VI. Matthiasson Rosé, Napa Valley, California, E.U.A.

VII. Krug Grande Cuvée, Champaña, Francia.

VIII. y IX. Ángelica Zapata Cabernet Franc, Mendoza, Argentina.

XI. XII. y XIII. Valdespino Vermouth, Jerez de la Frontera, España.

\$4,250 MXN.

MARIDAJE THE MACALLAN 13 TIEMPOS

I. y II. Macallan Strawberry (cóctel). The Macallan 12 Double Cask, Giffard de fresa, bitters de chile ahumado y agua mineral.

III y IV. The Macallan A Night On Earth.

V. y VI. The Macallan Harmony Collection Amber Meadow.

VII. The Macallan 18 Sherry Oak Cask.

VIII. y IX. The Macallan Harmony Collection Inspired By Intense Arabica.

XI. XII. y XIII. Macallan Citrus (cóctel). Macallan 12 Double Cask, Giffard de Mandarina, Giffard de Toronja, Narano y bitters de Naranja.

\$3,250 MXN.

MARIDAJE

PRAGMÁTICO

KOLI



MARIDAJE DE COCTÉLES 13 TIEMPOS

I. y II. Linares.

Vodka Tito's, Chartreuse verde, hidromiel multifloral y limón.

III y IV. Villaldama.

Mezcal Unión Joven. Giffard de piña, agua de piña, nopal y menta.

V. y VI. Lampazos.

Whiskey Jack Daniel's, Grand Marnier, jugo de cítricos y bitters de naranja.

VII. Golondrinas.

Herradura Selección Suprema, Giffard de toronja, jugo de toronja, bitters de chocolatín y limón.

VIII. y IX. San Juan.

Ginebra Condesa, Giffard de lychee, Giffard de violetas, Dolin Rouge y mezcla de bayas.

XI. XII. y XIII. Golfo.

Matusalem 15, vermouth infusionado con hojas de higo, Giffard de flor de saúco, Giffard de coco, jugo de coco.

\$1650 MXN

MARIDAJE SIN ALCOHOL 13 TIEMPOS

I. y II. Jarrita.

Membrillo, agua de membrillo y chipotle.

III y IV. Lobos.

Agua de manzana, cebada y avena.

V. y VI. Los Ramones.

Soda de Guayaba.

VII. Candela.

Infusiones de especias, chocolate amargo y epazote.

VIII. y IX. Herreras.

Agua de ciruela silvestre.

XI. XII. y XIII. Montemorelos.

Pinole de maíz blanco criollo.

\$850 MXN.

MARIDAJE

MARIDAJES

Vino Base \$1650

Cócteles \$1650

Sin alcohol \$850

Vino Premium \$4250

The Macallan \$3250

PRAGMÁTICO