

KOLI



MENÚ DEGUSTACIÓN DE 9 TIEMPOS

I. Origen.

Huevo, lomo y chorizo.

II. Tierra.

Barbacoa, atropellado y aguacate.

III. Arte.

Jocoque, sandía, jacube y frijol.

IV. Naturaleza.

Pesca, pipián, pepino y coco.

V. Tradición.

Mole, lechón y piquín.

VI. Dualidad.

Picaña + betabel.

VII. Ecosistema.

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

VIII. Ritual.

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

IX. Tradición Moderna.

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

\$1,700 MXN

DEGUSTACIÓN

PRAGMÁTICO

KOLI



MARIDAJE DE VINO REGULAR 9 TIEMPOS

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

III y IV. R de Ruinart, Champaña, Francia.

V. y VI. Catena Malbec, Mendoza, Argentina.

VIII. y IX. Bee, Hidromiel, Monterrey, Nuevo León, México.

\$1,450 MXN

MARIDAJE DE VINO PREMIUM 9 TIEMPOS

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

III y IV. Krug Grande Cuvée, Champaña, Francia.

V. y VI. Ángelica Zapata Cabernet Franc, Mendoza, Argentina.

VIII. y IX. Valdespino Vermouth, Jerez de la Frontera, España.

\$3,850 MXN

MARIDAJE THE MACALLAN 9 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 18 Sherry Oak Cask.

VIII. y IX. Macallan Citrus (cóctel). Macallan 12 Double Cask, Giffard de Mandarina, Giffard de toronja, Narano y bitters de naranja.

\$2,250 MXN

MARIDAJE DE CÓCTELES 9 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.

VIII. y IX. Golfo. Matusalem 15, vermouth infusionado con hojas de higo, Giffard de flor de saúco, Giffard de coco, jugo de coco.

\$1450 MXN

MARIDAJE SIN ALCOHOL 9 TIEMPOS

I. y II. Jarrita. Membrillo, agua de membrillo y chipotle.

III y IV. Lobos. Agua de manzana, cebada y avena.

V. y VI. Herreras. Agua de ciruela silvestre.

VIII. y IX. Montemorelos. Pinole de maíz blanco criollo.

\$750 MXN

MARIDAJE

PRAGMÁTICO