

MENÚ ESPECIAL PARA

# EL FESTIVAL MORELIA EN BOCA

**CHEF CYNTHIA MARTÍNEZ**

RESTAURANTE LA CONSPIRACIÓN DE 1809

---

Agua de aguacate natural.	\$45
Refresco de aguacate.	\$50
Taco de charal.	\$75
Uchepos con salsa de chile poblano (2 piezas).	\$160
Itacate de Arriero.	\$190
Gelatina de aguacate.	\$75

**CHEF MATE ZORRILLA**

RESTAURANTE CLUB 51

---

Tamal de trucha y escamoles.	\$215
Manjar de guayaba y esencia de pericón.	\$160

---



MENÚ ESPECIAL PARA

# EL FESTIVAL MORELIA EN BOCA

## MENÚ DE 4 TIEMPOS

---

Agua de aguacate natural o mineral (*Chef Cynthia Martínez*).

Tamal de trucha y escamoles (*Chef Mate Zorrilla*).

Taco de charal (*Chef Cynthia Martínez*).

Itacate de Arriero (*Chef Cynthia Martínez*).

Manjar de guayaba y esencia de pericón (*Chef Mate Zorrilla*).

**PRECIO: \$600.00**

## MENÚ DE 4 TIEMPOS CON DEGUSTACIÓN DE VINOS

---

Agua de aguacate natural o mineral (*Chef Cynthia Martínez*).

Tamal de trucha y escamoles (*Chef Mate Zorrilla*).

Monte Xanic Chardonnay.

Taco de charal (*Chef Cynthia Martínez*).

Monte Xanic Chenin Colombard.

Itacate de Arriero (*Chef Cynthia Martínez*).

Monte Xanic Selección.

Manjar de guayaba y esencia de pericón (*Chef Mate Zorrilla*).

Monte Xanic Chenin BLanc Cosecha tardía.

**PRECIO: \$900.00**



MENÚ ESPECIAL PARA

# EL FESTIVAL MORELIA EN BOCA

## VINOS

POR COPA

---

Chenin Colombard, Copa 150 ml.	\$120.00
Chenin Blanc Cosecha Tardía, Copa 90 ml.	\$120.00
Chardonnay Monte Xanic, Copa 150 ml.	\$190.00
Selección Monte Xanic, Copa 150 ml.	\$250.00

## VINOS

POR BOTELLA

---

Chenin Colombard, Botella 750 ml.	\$550.00
Chenin Blanc Cosecha Tardía, Botella 750 ml.	\$700.00
Chardonnay Monte Xanic, Botella 750 ml.	\$890.00
Selección Monte Xanic, Botella 750 ml.	\$1,200.00

