

MENÚ DRAGONES

BY CHEF VICENTE TORRES

PRIMER TIEMPO

Ostiones en escabeche de naranja Valenciana y zanahoria.

Oysters in Valencian orange and carrot escabeche.

Casa Dragones Joven 1 oz.

SEGUNDO TIEMPO

Pan aireado relleno de ikura y crema ácida.

Sauteed bread filled with ikura and sour cream.

Casa Dragones Joven 1 oz.

TERCER TIEMPO

Tinga de cangrejo acompañada con emulsión de jitomate y tequila.

Crab Tinga accompanied by tomato emulsion and tequila.

Coctel con Casa Dragones Blanco.

CUARTO TIEMPO

Barbacoa en adobo de pasilla y tequila, acompañada con elote tierno y cebollín.

Pasilla and tequila marinated Barbacoa, served with tender corn and chives.

Casa Dragones Reposado 1 oz.

QUINTO TIEMPO

Sorbete de coco tierno acompañado de piña toffe de tequila.

Tender coconut sorbet accompanied by tequila toffee pineapple.

Casa Dragones Añejo 1 oz.

