

A line art illustration of two dahlias in shades of pink and red, set against a solid red background. The flowers are detailed with many layers of petals. One flower is larger and positioned higher on the right, while the other is smaller and positioned lower on the left. Both have long, thin stems and several large, serrated leaves.

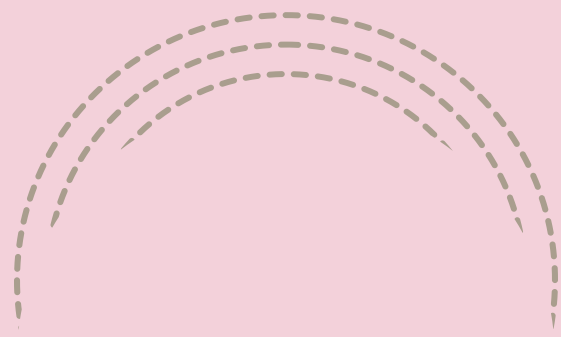
Tuch *de* Luna



Tuch de Luna despliega
con orgullo sabores mexicanos,
narrados desde una lírica
femenina y coronados
con la sinestesia
que nos provocan el color
y el reflejo lunar, el cual anuncia
al paladar una colección de platillos
a manera de cuadros
de una exposición.

Los hilos de plata que unen
a la luna menguante con la creciente
y a ésta con la llena,
nos regalan líquidos preciosos
en su danza celestial.

CENA



Entradas

Quesadilla abierta

Con festín de quesos, quelites,
elote tierno, miel y trufas

Sopes miniatura

Con recado negro de cerdo, frijoles refritos,
encurtido de cebolla, pepino persa y cilantro criollo

Tamal frito

De setas con queso de hebra, salsa roja
con acento de chile guajillo, crema de rancho y queso fresco

Ceviche vampiro

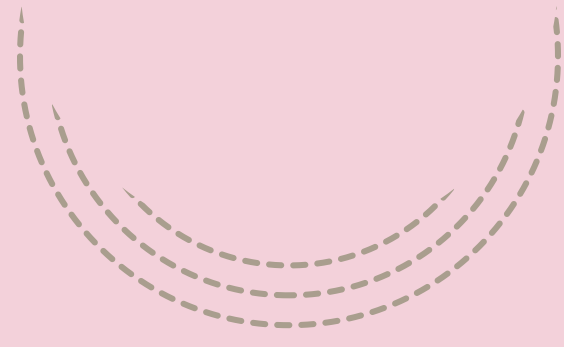
Con el esplendor del mango, sangrita
y aguanieve de chamoy

Tostadas miniatura

Con pescado blanco al limón, mayonesa negra brava,
cebolla morada y rábano blanco

Delicia michoacana

Con naranjas encurtidas y salsa picante de naranja
con chiles rojos



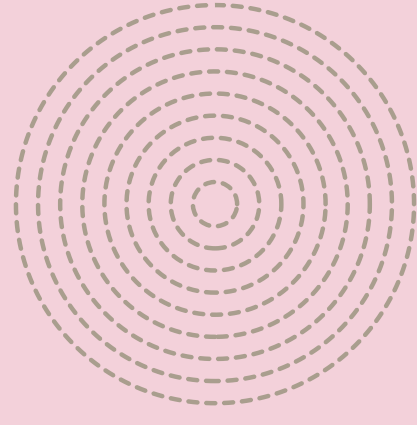
Ensaladas

Ensalada primaveral

Con la verde lluvia de manzana verde, uva, apio,
lechuga y terciopelo de yogurt

Ensalada de la fuente de sodas

Aguanieve de queso de cabra y rosas de castilla
con jitomates miniatura, betabel rostizado
y vinagreta frutal



Sopa & Cremas

Sopa aterciopelada y psicodélica

Jitomates rostizados y betabel con chochoyotes
y ramillete de la buena fortuna

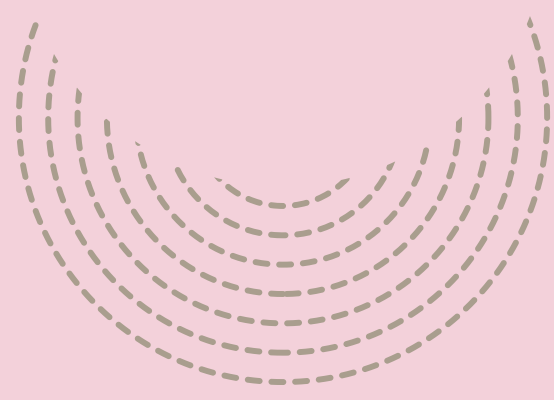
Elegante sopa de tortilla

Con caldo de pato y juliana blanca
y negra de tortilla

Arroz cremoso

Con rajas de chile poblano, elote tierno
y crocante de parmesano con Cotija





Platos Fuertes

Coliflor rostizada

Con salsa macha
y contraste de ajonjolí dulce

Mole rosado

Con pollo orgánico a las brasas y su jardín secreto

Pescado blanco

En salsa con esquites tatemados, aceite de epazote
y vestido de escamas crocantes

Mole de olla con short rib

Verduras miniatura y caricia de xoconostle

Lengua de res con jade pipián

Lluvia de pepitas, ensalada fresca
de arúgula y mosaico de nopal

Complementos

Frijoles refritos con hoja de aguacate
y perfume de chorizo

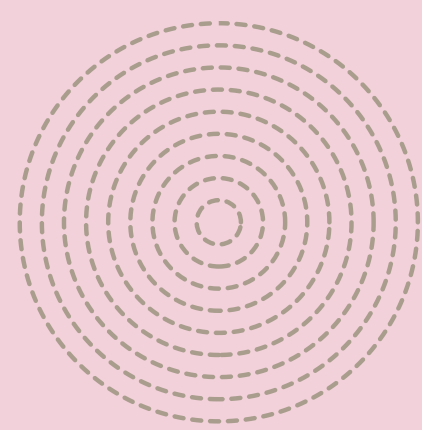
Arroz mágico con hierbabuena

Puré de papa tatemado con aceite de chile guajillo

Salsa macha con chamoy

Salsa de habanero caramelo

Salsa verde esmeralda



Postres

La casa de los espejos con el imperio del café

Aquí en la playa

María va a Xcaret

Crema de mamey

Estofada con hoja de oro
y jalea de pétalos de clavel

Platillo Complementario

La cazuela de los recuerdos

Con mole almendrado y pollo orgánico

*La trayectoria de **Martha Ortiz Chapa**
brilla con luz propia en un campo esencial
de esa historia pasada y siempre presente
del país que es la gastronomía.*

*Pero en su caso, no se trata de una obra
ni de una cocina convencionales.*

*Ella habita el mundo de la cocina mexicana
para disfrutar todos los placeres imaginables
que esta supone, no sólo en el terreno
inagotable de los sentidos sino también
en su desarrollo y significado.*

