



NIKAN KÁ

MORELOS, MÉXICO

CATA DE MEZCAL Y CENA DE LA COSTA



Una experiencia sensorial que honra el mezcal artesanal
y los sabores frescos de nuestra costa.
Cada tiempo maridado, cada sorbo contado.

DEGUSTACIÓN Y CATA DE MEZCALES

De la mano de la
mezcóloga
Sara Chávez Chacón,
cataremos 3
mezcales elaborados
por maestros y
productores de
distintos estados de
la república mexicana
que se encuentran
en las categorías de
mezcal artesanal,
tradicional
y ancestral.

♦ ENTRADA ♦

TETELA DORADA DE MAÍZ CRIOLLO

con ceviche de pesca del día
Acompañada de brotes frescos de cilantro
y notas cítricas que resaltan la frescura del mar.

MARIDAJE: MEZCAL JOVEN

♦ PLATO FUERTE ♦

PESCA DEL DÍA

estilo a la talla, cocinada a la leña
y envuelta en hoja santa.

MARIDAJE: MEZCAL ARTESANAL

♦ SERVIDA CON ♦

Arroz salvaje cítrico.
Tubérculos y vegetales de temporada rostizados.
Ensalada de hojas frescas provenientes del huerto,
con mix de lechugas, arúgula
y vegetales baby encurtidos.
Acompañado de tortillas hechas a mano
para compartir y disfrutar cada preparación.

MARIDAJE: MEZCAL PECHUGA

♦ POSTRE ♦

PANQUÉ DE MAÍZ

con helado casero de coco.
Un cierre delicado que honra dos ingredientes
profundamente ligados a nuestra tierra.

MARIDAJE: MEZCAL REPOSADO

Nuestro menú puede cambiar de acuerdo
a la disponibilidad de ingredientes frescos y de temporada.
OPCIONES DE MENÚ VEGETARIANO DISPONIBLES BAJO SOLICITUD.