

COSECHA

HOTEL SAN CRISTÓBAL

DÍA DE LOS MUERTOS TAKEOVER

WITH QUERÉTARO WINERY, VINALTURA

A CULINARY EXPERIENCE WITH DIRECTOR AND OWNER HANS DUER
& CHEF JUAN PABLO INÉS GÓMEZ OF ENVERO AT VINALTURA WINERY

\$3,000 MXN PER PERSONA

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

1

ÑOQUIS DE CAMOTE MORADO
PURPLE SWEET POTATO GNOCCHI

con queso de oveja / with sheep's cheese

2

PATÉ DE CERDO / PORK PÂTÉ

con chile mixe, mermelada de jalapeño y hierbas frescas
with chile mixe, jalapeño jam and fresh herbs

3

TOTOABA AL VAPOR / STEAMED TOTOABA

con salsa de pan campesino, almendras y uvas
with rustic bread sauce, almonds and grapes

4

RÖSTI DE PAPA / POTATO RÖSTI

con machaca frita y salsa de mejillones al chipotle
ahumado hecho en casa / with fried machaca,
mussel sauce and house-smoked chipotle

5

CONEJO / RABBIT

con migajas y mole de tejocote
with migas and tejocote mole

6

BIZNAGA / BIZNAGA CACTUS

con garambullo y xoconostle
with garambullo and xoconostle

WINE PAIRINGS

2021 VINALTURA

"ESPUMA BAJÍO" BLANC DE BLANCS

Valle de Colón, Querétaro.

2022 VINALTURA

"CB" CHENIN BLANC

Valle de Colón, Querétaro

2023 ABREPUERTAS

"GALÁCTICO" ROSÉ

Valle de Colón, Querétaro

2020 VINALTURA

"TM" TEMPRANILLO

Valle de Colón, Querétaro

2021 VINALTURA

"ML" MALBEC

Valle de Colón, Querétaro

2023 VINALTURA

"GW" GEWUZTRAMINER

Valle de Colón, Querétaro



TERAVINO
Wine & spirits