

Rack de Jabalí



Es un platillo que no probarán en ningún otro lado en Oaxaca, es un rack de jabalí cocinado a la parrilla en salsa de ajos rostizados, acompañado de puré de papa con chía y láminas de calabacita al mojo de cilantro, dando como resultado un platillo de consistencia suave y sabor exquisito, el ajo predomina sin ser intenso y el puré nos da el balance ideal para el paladar.

It's a dish that you won't find in other place of Oaxaca, it's a grilled rack of Jabali marinated with a sauce of roasted garlic, aside mashed potatoes with chia and coriander marinated zucchini, resulting in a dish with a soft consistency and an exquisite flavor, the garlic domains without being too intense and the potatoes give us a perfect balance for our taste.

Una especialidad de:



Reservaciones: 502 60 17