

# MENÚ DE DEGUSTACIÓN

850

El menú de degustación de 8 tiempos, es un recorrido por los sabores de Sotero. Éste menú es tan cambiante como el clima de la Bella Airosa. Pregúntele a su anfitrión por el.

## ENTRADAS

<b>TAQUITOS RIBETEADOS</b> <sup>(5pz)</sup>	198
de Short Rib acompañados de salsa taquera y cebolla confitada.	
<b>CHALUPAS HIDALGUENSES</b> <sup>(5pz)</sup>	230
con Molleja de Ternera Crujiente Black Angus.	
<b>RAICES DE HUASCA</b>	155
con Jocoque, Miel y Humo.	
<b>LA ENSALADA DEL HUERTO</b>	155
con Verdes Cosechados en Nuestro Huerto.	
<b>TLACOYITOS DE MAÍZ NATIVO</b> <sup>(180gr)</sup>	360
con Arrachera Angus Parrillada.	
<b>CROQUETAS DE ROBALO</b> <sup>(5pz)</sup>	220
Acompañadas de Mayonesa de Chile Habanero	

## SOPAS

<b>SOPA DE TORTILLA</b>	115
la del Chef Aquiles, como la vio en YouTube.	
<b>LA SOPA DEL CANTÓN</b>	115
Hongos, Tocino, Cebolla, Salchicha Blanca, y Huevo Cocido.	

<b>CREMA DE REQUESÓN</b>	125
de Cabra de la Cuenca Lechera de Tizayuca, Servida en una Hogaza de Masa Madre.	

## PRINCIPALES

<b>SHORT RIB A LENTA COCCIÓN</b>	425
<b>Y *MAIZOTTO</b> <sup>(150gr)</sup>	
*Maizotto: Maices Nativos Hidalguenses, Hechos a la Manera de un Risotto.	
<b>LECHÓN DE RAZA T'SUDI XIRGO</b>	425
<b>DEL VALLE DEL MEZQUITAL</b> <sup>(150gr)</sup>	
Encacahuatado, Arroz con Frijoles y Chilacayote.	
<b>EL MOLE VERDE DE MI MAMÁ</b> <sup>(150gr)</sup>	415
Hecho con Guajolote Criollo de Actopan y se Acompaña de Arroz con Menudencias.	
<b>HUAUZONTLE</b>	195
con Queso Huasteco y Caldillo de Jitomate.	
<b>MEXTLAPIQUE DE PESCADO</b>	380
Corvina Plateada con Ensalada de Nopal Asado, Hongos y Aguamole.	



En Sotero nos preocupamos por la calidad de sus alimentos, es por eso que todo lo trabajamos en tiempo, forma y preparado en el momento. Gracias por su paciencia.

**Chef Director** / Aquiles Chávez Jiménez  
**Sous Chef** / Adrian Santamaría / Moises Reyes  
**Capitán** / Mauricio Palomares  
**Mixología** / Ismael Chacón / Gustavo Flores  
**Floricultor** / Rodrigo Camargo

Síguenos: | @SoteroRestMx

## EL GUSTO CULPOSO DEL CHEF

<b>PASTA RAGÚ DE SHORT RIB</b>	390
Braseado y con Queso Reggianito Uruguayo.	
<b>LA HAMBURGUESA DE RIB EYE</b>	325
Rellena de Queso de Cabra, con Papas Fritas y Aderezo Tártara.	

## POSTRES

<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b>	155
de la Chontalpa Tabasqueña, 70% Cacao, con Helado del Día.	
<b>CREPAS DE CAJETA SOTERO</b>	155
Rellenas de Manzanas Flameadas y Espuma de Nuez.	
<b>BUÑUELO DE RODILLA Y MIEL</b>	155
<b>DE HOJA DE HIGO</b>	
servido con Helado de Horchata y Espuma de Queso Cotija.	
<b>CUITLACOCHE Y EPAZOTE</b>	155
Bizcocho de Huitlacoche y Mantequilla.	

