

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 él.

ENTRADAS

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

SOPAS

SOPA DE TORTILLA	115
<i>la del Chef Aquiles, como la vio en YouTube.</i>	
LA SOPA DEL CANTÓN	115
<i>Hongos, Tocino, Cebolla, Salchicha Blanca, y Huevo Cocido.</i>	
CREMA DE REQUESÓN	125
<i>de Cabra de la Cuenca Lechera de Tizayuca, Servida en una Hogaza de Masa Madre.</i>	

PRINCIPALES

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



SOTERO®

COCINA DE OFICIO

X | AQUILES CHÁVEZ

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

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

POSTRES

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



*Todos nuestros precios incluyen I.V.A



*Este menú es impreso con tintas vegetales