

Lorenzo

RESTAURANTE

Ciudad de México

MÉXICO

Lorenzo no es un nombre de familia. No es mi abuelo ni mi tatarabuelo. Es un invento. Una especie de voz interna que me empuja. Es mi parte valiente, necia, a veces terca; la que se lanza aunque no sepa bien a dónde va, y luego aprende en el camino. Cocino con ella. Cocino con él.

El menú de Lorenzo es eso: una mezcla de culturas que me habitan. Lo que me contaron en casa, lo que vi en otros lugares, lo que probé, lo que me regaló alguien alguna vez. Aquí no se busca lo exótico —porque al final, todo se vuelve familiar cuando se cocina con recuerdos.

Los ingredientes viajan, igual que las ideas. Pero este menú se hace con los pies bien plantados en el suelo mexicano. En su tierra, en su mar, en su gente. Y con hambre de contar una historia propia, plato por plato.

Para empezar

PAN DE PAPA	\$460
mantequilla avellana, queso crema, caviar, cebollín (3pza)	
CROQUETAS BERENJENA	\$280
berenjena, bechamel, gremolata (4pza)	
CILINDROS CRUJIENTES, CRUDO DEL DÍA	
pesca del día, pepinillo cornichon, mostaza antigua, echalote,....	\$360
envuelto en cilindro de hojas verdes crujiente (4pza)	
FOIE GRAS MARMOLEADO.....	\$590
foie gras, ceniza de cebolla tatemada, brioche	
ROLLITOS DE ZANAHORIA Y PORO.....	\$265
zanahoria y poro cocidos en suero de burrata (3pza)	

Primeros

TARTAR DE CAMARÓN.....	\$520
camarón crudo, glaseado de limón amarillo encurtido, polvo de sus cabezas, hojas tomillo limón	
MIL HOJAS DE VERDURAS.....	\$310
verduras de temporada laminadas, caldo de hongos, cama de salsa del huerto, crujientes fritos, aceite verde	
RIGATONI DE MORILLAS.....	\$620
rigatoni rellenos de morilla, espuma cremosa de morilla, espuma infusionada con romero	
HUITLACOQUE EN SALSA DE PEPITA.....	\$450
huitlacoche rebozado en tempura de maiz, salsa de pepita blanca, crujiente de amaranto	
RISOTTO DE LANGOSTA.....	\$590
risotto en bisque de sus cabezas, langosta	
TAR TAR DE RES, SOCARRAT.....	\$470
arroz tipo socarrat, tartar de res, mayonesa de estragón	

Segundos

CALAMARES EN SU TINTA	\$560
calamar, salsa de tomate y su tinta	
PESCA EN COSTRA DE PIÑON.....	\$630
pesca del día, piñon crujiente, mantequilla de naranja, puré de temporada, tarta crujiente con pesto y verduras salteadas	
WELLINGTON.....	\$780
filete envuelto en hojaldre, duxelle de champiñon y jamaica, crepa, salsa de ternera y jamaica	
CONEJO RELLENO	\$480
conejo tierno con verdura en su jus, vegetales de temporada caramelizados	
PESCA EN SALSA DE OVEJA Y LIMA KEFFIR.....	\$645
filete de pescado del día, salsa de queso de oveja infusionado con hoja de lima keffir, cama de verdes	
MAGRET DE PATO.....	\$590
pato, jus, puré de pera	
FILETE NUEVA YORK (400G).....	\$1,350
filete sellado wagyu-cross, salsa de echalote, cebolla crujiente	

GUARNICIONES:

ensalada verde
acelgas salteadas
papitas cambray
arroz blanco

Restaurante Lorenzo.
CALLE ALFONSO REYES No. 203
Ciudad de México. +52 55 4841 8234

*Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA.
Por favor, informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción
alimentaria antes de ordenar.*