

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 compartir

PANES DE PAPA	\$460
mantequilla avellana, queso crema, caviar, cebollín (4pza)	
ALCACHOFA LAMINADA	\$380
corazón de alcachofa suave laminado, vinagreta	
TOSTADA TIPO BUÑUELO DE CAMARÓN.....	\$470
ensalada de camarón con mayonesa de sus cabezas, hinojo y limón, sobre buñuelossalado crujiente y lechuga	
CARPACCIO DE RES.....	\$390
láminas de res, ceniza de cebolla, arroz crujiente, brunoise, aderezo cítrico	
CILINDROS CRUJIENTES, CRUDO DEL DÍA.....	\$360
pesca del día, pepinillo cornichon, mostaza antigua, echalote, envuelto en cilindro de hojas verdes crujiente (4pza)	
OSTIONES BENDITO MAR	\$360/620
limón, mignonette 6/12	
FOIE GRAS MARMOLEADO.....	\$590
foie gras caliente, ceniza de cebolla tatemada, brioche	
CRUDO DE TEMPORADA	\$370
pesca blanca curada e té limón, gastrique de betabel, gremolata, laminas de rábano, liquido de encurtido	

Primeros

ENSALADA NIÇOISE.....	\$450
lechuga francesa, atún aleta amarilla en aceite de oliva, jitomates mixtos, ejote, papa, huevo duro, alcaparrón, aderezo cítrico	
ENSALADA JITOMATE, BETABEL, HINOJO.....	\$360
tomates cherry de temporada mixtos, betabel al horno, hinojo encurtido, salsa del huerto fresca	
CREMA DE PEPITA DE CALABAZA (fria).....	\$330
pepita de calabza, aceite de hinojo, crutones crujientes de brioche, sorrel	
RIGATONI DE MORILLAS.....	\$620
rigatoni rellenos de morilla y papa, espuma cremosa de morilla, crema infusionada con romero	
PAPPARDELLE DE PATO.....	\$500
pasta hecha a mano, confit de pato, ragú de jitomate, parmesano	
GNOCCHIS CON ALMEJAS	\$480
gnocchis hechos en casa, almeja chirla, salsa tipo pilpil, chícharos	

Segundos

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	
CACHETE DE RES	\$480
cachete braseado a fuego lento, mole de vino tinto, huanzontle frito, puré de camote	
PORK BELLY GLASEADO	\$520
pork belly braseado y glaseado, frijol pinto y kumkuat caramelizado	
RIB EYE (400G).....	\$1,400
rib eye wagyu cross sellado, salsa de echalote, papas cambray	
WELLINGTON.....	\$780
filete envuelto en hojaldre, duxelle de champiñon y jamaica, crepa, salsa de ternera y jamaica	
MAGRET DE PATO.....	\$590
pato, jus, puré de pera, quelites mixtos	

GUARNICIONES:

ensalada verde
acelgas salteadas
papitas cambray

Menú Degustación

PAN DE PAPA

mantequilla avellana, queso crema,
caviar, cebollín

TOSTADA CAMARÓN

buñuelo salado, ensalada de camarón,
mayonesa de sus cabezas

ENSALADA LORENZO

salsa del huerto fresca, crutones,
jitomates heirloom, betabel, hinojo

RIGATONI DE MORILLAS

rigatoni rellenos de morilla y papa,
crema infusionada con romero,
espuma cremosa de morilla

PESCA

salsa de queso de oveja, infusión de
hoja de lima keffir, cama de verdes

CACHETE DE RES

cachete, mole al vino tinto, camote,
huanzontle crujiente

BIZCOCHO FRANGELICO

Bizcocho de chocolate, praliné de
avellana, ganache chocolate, frangelico

SORBET TEMPORADA

sencillo \$3,100

con maridaje \$4,200

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.