

# Menú de Degustación

## Sopa de tomate

Desde pequeño mi madre me hacía sopa de tomate y era un plato que disfrutaba mucho, es por esto que representa mucho sentimiento y nostalgia.

*Tomates ciruelos, vegetales asados, pepitoria, tomate extranjero y confit de uvas.*

## Scallops

Durante mis estudios en Chile aprendí la técnica de cómo cocinar vieiras o scallops de una excelente forma.

En Chile sentí nostalgia de Guatemala y quise representar sabores de ambos países en el platillo.

*Scallops sellados, bañados en gastric de chiltepe y vinagre, puré de coliflor emulsionado con mantequilla y puré de arveja.*

## El Capricho

De pequeño, como la mayoría de niños, no me gustaban ciertos ingredientes y encontraba complejos algunos sabores; sin embargo, mi mamá me los daba constantemente. Ahora estos ingredientes me encantan y les rindo tributo por medio de este plato.

*Finas lascas de remolacha, queso de cabra, ajo rostizado, camarones a la plancha y cebolla caramelizada.*

## Volcán Santa María

El volcán se ve desde cualquier punto de Quetzaltenango y quiero rendirle honor a esta tierra. Durante un viaje de Quetzaltenango a Retalhuleu pasé por la región de Zunil, esta área se caracteriza por su impresionante vegetación.

*Salsa a base de vegetales rostizados, lomito cocinado a baja temperatura, sellado a la parrilla, sobre romero y piedras volcánicas, acompañado de zanahorias baby rostizadas.*

## Atún Mirin

Chile me enseñó a cocinar y apoyar a personas que vienen de otros países en busca de oportunidades. En este viaje tuve la oportunidad de apreciar filetes de atún gigantes lo cual fue impresionante para mí y por esto rindo honor a Chile.

*Filete de atún sellado con semilla de cilantro, puré de zanahoria y un toque de cardamomo.*

## Carnitas Alaska

En un viaje a Quetzaltenango, pinché llanta justo en el área de Alaska frente a un paisaje espectacular.

Este paisaje me asombró tanto que quise hacer un platillo en su memoria.

*Pork Belly cocinado a baja temperatura, mousse de aguacate, adobo clásico chapín, nitrógeno líquido representando la neblina de la región.*

## Textura de Elote

Este es un homenaje para Guatemala, para las personas que son amantes del elote.

Al unir estos elementos encontramos distintas texturas del elote lo cual nos permite ver lo versátil, rico y especial que es en boca.

*Texturas de helado de atol de elote, creme brulee de maíz, elotes deshidratados, falsos poporopos de vainilla y crema.*

## Rocher de Foie Gras

Cuando nos dan un Ferrero Rocher, es como un premio para reconocer y agradecer a alguien. Este rocher es en honor a Lorena Vásquez, master blender de Zacapa, persona a quién admiro mucho por su gran talento.

*Foie gras envuelto con chocolate guatemalteco, con una capa de cristal de azúcar hecha a base de Ron Zacapa Centenario y servida sobre una duela donde ha estado reposado Zacapa XO.*

**ambia**  
fusion dining & bar

Fecha

Chef