



PANDORA  
**ORÍGENES**  
CUATROCIÉNEGAS

**MENÚ**

**I. TIEMPO**

**FUEGO**

Atropellado norteño

**AGUA**

Ensalada de nopal y mango

**AIRE**

Chile relleno de queso en salsa cremosa

**TIERRA**

Pan de elote con huitlacoche y salsa borracha

---

**II. TIEMPO**

**DUNAS**

Hummus con aceitunas y jocoque con crujiente de pan pita.

---

**III. TIEMPO**

**ELEMENTOS**

Cabrería con risotto de maíz y papa

---

**IV. TIEMPO**

**RENACER**

Pay de queso con frutos rojos, naranja, chocolate oscuro  
y crujiente de pistache



PANDORA  
**ORÍGENES**  
CUATROCIÉNEGAS

## MENÚ VEGETARIANO

### I. TIEMPO

#### **FUEGO**

Atropellado norteño de lenteja

#### **AGUA**

Ensalada de nopal y mango

#### **AIRE**

Chile relleno de queso en salsa cremosa

#### **TIERRA**

Pan de elote con huitlacoche y salsa borracha

---

### II. TIEMPO

#### **DUNAS**

Hummus con aceitunas y jocoque con crujiente de pan pita.

---

### III. TIEMPO

#### **ELEMENTOS**

Portobello en dos texturas con risotto de maíz y papa

---

### IV. TIEMPO

#### **RENACER**

Pay de queso con frutos rojos, naranja, chocolate oscuro  
y crujiente de pistache



PANDORA  
**ORÍGENES**  
CUATROCIÉNEGAS

**CARTA DE VINOS**

MARCA	COPA	BOTELLA
<b>ETIQUETA NEGRA</b> .....	\$ 130.00 .....	\$ 1862.00
<b>MAESTRO DOBEL</b> .....	\$ 125.00 .....	\$ 1600.00
<b>ABSOLUT</b> .....	\$ 85.00 .....	\$ 1250.00
<b>BACARDI BLANCO</b> .....	\$ 65.00 .....	\$ 930.00
<b>400 CONEJOS</b> .....	\$ 125.00 .....	\$1800.00
<b>VINO TINTO 3V</b> .....		\$900.00
<b>VINO TINTO 2V</b> .....		\$625.00
<b>VINO TINTO DON LEO</b> .....		\$1600.00
CABERNET / SAUVIGNON / SHIRAZ		