

*Chefs Table*  
**MIKE  
BELTRAN**

I

**PAN DE YEMA**

Mantequilla de Calabaza  
de Castilla y Pepita

II

**EMPANADA DE PLÁTANO**

Relleno de Frijol, Queso y Cebolla,  
Crema de Rancho

III

**SIKIL PAK**

Dip de Pepita, Tomate Rostizado,  
Aceite de Habanero Ahumado

IV

**SOPE DE PULPO ADOBADO**

Pulpo Sazonado. Chiles,  
Cremoso de Aguacate, Hoja Santa

V

**CREMA DE CHILE XCATIC**

Ensalada de Quelites, Flor de Calabaza,  
Crocante de Poro

VI

**MIXIOTE DE CONEJO**

Conejo Horneado y Adobado,  
Ensalada de Calabazas, Aceite de Hoja Santa

VII

**ARROZ CON LECHE**

Arroz Cocido, Vainilla, Canela,  
Salsa de Chocolate Blanco, Helado

DISTRITO

**panamera**

*Chefs Table*  
**MIKE  
BELTRAN**

I

**YOLK BREAD**

Pumpkin Butter, Pumpkin Seeds

II

**PLANTAIN EMPANADA**

Stuffed with Beans, Cheese,  
Onion, Sour Cream

III

**SIKIL PAK**

Pumpkin Seeds Dip, Roasted Tomato,  
Smoked Habanero Oil.

IV

**OCTOPUS SOPE**

Seasoned Pulpo, Creamy Avocado,  
Green Leafs

V

**XCATIC CHILI CREAM**

Quelites Salad, Pumpkin Flower, Crispy Leek

VI

**RABBIT MIXIOTE**

Baked and Marinated Rabbit,  
Pumpkin Salad, Hoja Santa Oil

VII

**RICE PUDDING**

Cooked Rice, Vanilla, Cinnamon,  
White Chocolate Sauce, Ice Cream

DISTRITO

**panamera**