



La Mesa del Chef es una cena degustación gourmet de 10 tiempos (con mixologia) para un máximo de ocho comensales, situada en el corazón de Olios, nuestro restaurante de alta cocina. Inspirada en uno de los ingredientes más sagrados de la cultura mexicana, el maíz, esta experiencia íntima rinde homenaje a un legado culinario que se remonta a milenios.

Desde su asiento en una mesa de madera recuperada con vistas a la cocina gourmet de última generación, será testigo del arte de nuestros chefs mientras reinterpretan la herencia del maíz a través de técnicas contemporáneas y creatividad. Cada plato es una reinvención cuidadosa de la tradición, que cuenta una historia a través del sabor, la textura y la presentación.

El menú, especialmente seleccionado, está cuidadosamente impregnado del alma del maíz y maridado con creaciones exclusivas de nuestro mixólogo, diseñadas para realzar cada momento del menú. Con un precio de 165 USD por persona, la Mesa del Chef es una exploración gastronómica del ingrediente más legendario de México. Porque mientras haya maíz en la mesa, la historia seguirá viva.

Reserve su experiencia en la Mesa del Chef a su llegada con el conserje y luego tome asiento para disfrutar de una cena a base de maíz como nunca antes la había experimentado.











