

MENÚ DEGUSTACIÓN ECOSISTEMAS 2026

Baja California es la última frontera de México; una tierra donde el desierto más árido se funde con el océano más vivo del mundo.



Cada plato utiliza ingredientes endémicos y técnicas que respetan la geografía de la región, apoyando directamente a productores artesanales y pescadores locales.

UN TRIBUTO A LA GEOLOGÍA, AL CLIMA Y AL ALMA DE UNA TIERRA INDOMABLE. NO SOLO ESTAMOS SIRVIENDO ALIMENTOS; ESTAMOS SIRVIENDO TERRITORIO.

*-Eduardo Salgado
Chef*



MAR ABIERTO

Pantomate de atún aleta azul curado , alioli de ajo negro.
Crocante con paté de atún ahumado, hoja de guayaba y poleo.
Pan pita con carne seca de atún , labneh con za'atar y aceite de verdes.



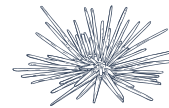
BOSQUES DE ALGAS

Ensalada de algas , pepino, durazno lacto-fermentado, sorbet de yuzu-sake.



MATORRAL MEDITERRANEO

Tarta de pechuga de pato curado por 6 meses , mermelada de cherry , queso ramonetti ahumado.



DUNAS COSTERAS

Pesca del día kombujime en cocción sous vide , salsa de erizo con espirulina , mejillones , kombu y salicornia.



ARRECIFES

Risotto marino , tinta de sepia , sofrito de centollo, calamar , salsa matelote.



SIERRA DE CONÍFERA

Chuletilla de cordero con hueso, puré de platano , puré de camote, hojas verdes , bordalesa de borrego.



VALLES AGRÍCOLAS

Helado de albahaca, reducción de vinagre balsámico, sal de vino tinto.



DESÉRTICO

Dátiles , panacotta de queso azul ramonetti , piñones , gianduja de pistache y helado de aceite de oliva.

'emat.

Menú Degustación 7 tiempos
(Solo alimentos) \$1600 mx

Maridaje de vinos para 7 tiempos \$900 mx

IVA inc.

Nebbiolo Rosé

Nebbiolo Frizzante , Chef Salgado & JS vinos.

Invisible

Sauvignon Blanc 100 %

Tricot

Primitivo 100 % (Rosado)

Invisible

Reforzado

Sauvignon Blanc 100 % 2 meses en barrica

Nido de abeja

Primitivo 100% , 12 meses en barrica

Zig Zag

Nebbiolo 65 % & Syrah 35% , 12 meses en barrica

Escala

Syrah 100 % , 24 meses en barrica

hilo negro

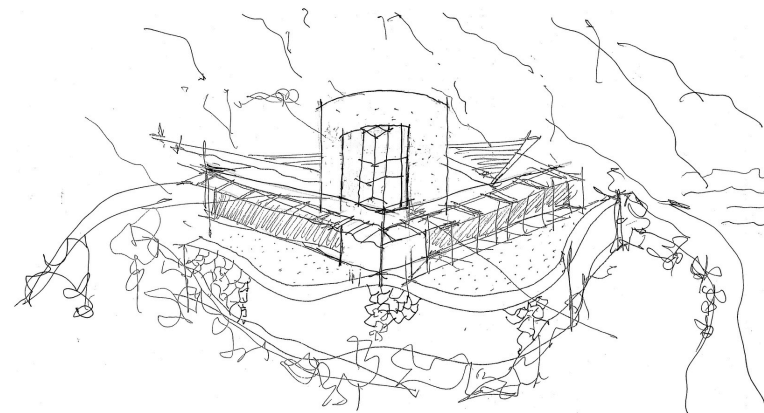
TEMPORADA

2026

'emat

Restaurante

en Hilo Negro



'emat significa "tierra" en lengua kumiai que es endémica al valle de guadalupe. Nuestro menú está inspirado en la cocina internacional con producto de las tierras baja californianas, a cargo de nuestro chef Eduardo Salgado.



@emat.mx

@eduardosalgue



Emat Restaurante

Eduardo Salgado Guevara