

2021 Happy New Year

DIRECTO A SU MESA

Servida a la Mesa

Salmon en grablax natural, de betabel, jamaica y fruta de la pasión

Terrina campesina [cerdo] con pistaches y costra de tocino. Gelatina de perejil

Pate en croute de cerdo y pato, con ciruelas al coñac

Rillete de pescado al anís

GUARNICIONES

Estación en Vivo

Espinacas a la crema con tocino

Camote tatemado con vinagreta de uva y queso Cotija

Betabeles baby a las brasas, glaseados en aderezo de miso y hierbas frescas

Elotes tatemados, mayonesa de chile morita y ancho, empanizado de chicharrón, cilantro y queso

ENSALADAS

Estación en Vivo

Ensalada de Endivias, roquefort, nueces, manzana verde y naranja

Ensalada de ejotes de mestiza de indias y papas con vinagreta francesa y cebolla encurtida

Ensalada verde: diferentes hojas

Ensalada rusa tradicional

RAW BAR

Para Compartir

Almejas Chocolate

Ostiones

Alaska King Crab

Camarones Rojos

PARRILLA

Estación en Vivo

Langosta a la Parrilla

Pescado en Papillote

Short Rib con Hueso

Camarón con Cabeza

DULCES

Estación en Vivo

Surtidos de tartas: fresa, manzana, crumble

Helados y cremas chantilly.

Precio primer seating \$3300 mx All inclusive \$600mx. Precio segundo seating \$4950 mx All inclusive 1000 mx. Segundo seating incluye fiesta en la playa.

El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios.

Nuestros precios están en pesos mexicanos. impuestos incluidos.

Happy New Year 2021

DIRECT TO YOUR TABLE

Served at your Table

Salmon in natural grablax, beet, hibiscus and passion fruit

Peasant terrine [pork] with pistachios and a bacon crust. Parsley jelly

Pate en crouete of pork and duck, with plums in cognac

Fish rillete with anise

SIDES

Live Station

Creamy spinach with bacon

Sweet grilled potato with grape vinaigrette and Cotija cheese

Grilled baby beets, glazed in miso dressing and fresh herbs

Grilled corn, morita and ancho pepper mayonnaise, breaded with pork rinds, coriander and cheese

SALADS

Live Station

Endive salad, roquefort, walnuts, green apple and orange

Salad of mixed-breed Indian beans and potatoes with French vinaigrette and pickled onion

Green salad: different leaves

Traditional russian salad

RAW BAR

Family Style

Chocolate clams

Oysters

Alaska King Crab

Red Shrimp

GRILL

Live Station

Grilled Lobster

Fish in Papillote

Short Rib with Bone

Whole Shrimp

SWEETS

Live Station

Assortments of cakes: strawberry, apple, crumble

Ice cream and chantilly creams.

Price first seating \$ 3300 mx All inclusive \$ 600mx. Second seating price \$ 4950 mx All-inclusive 1000 mx. Second seating includes beach party.

Consuming raw or undercooked products increases the risk of foodborne illness. Inform your server of any allergies you have to food products.

Our prices are in Mexican pesos, taxes included.