

# Sugerencias

## TEMPORADA INVIERNO

### PARA EMPEZAR

**ENSALADA TIBIA DE CALABAZAS ROSTIZADAS,** *hummus de gorgonzola, maple syrup, pepitas y arúgula.* \$210

**TIRADITO DE SALMÓN SELLADO,** *camote y calabaza crujientes, queso de cabra y aderezo de limón.* \$230

**ENSALADA DE TEMPORADA,** *espinaca, albahaca, tomate cherry, pesto de frutos rojos y pistaches.* \$230

**CREMA DE MANZANA Y OPORTO,** *queso brie gratinado y almendras.* \$170

### DE NUESTRA COCINA

**CANELONES DE PAPA Y CAMARÓN,** *mole ligero de la casa y romeritos a la mantequilla.* \$390

**POLLITO DE LECHE,** *relleno estilo americano, puré de papa con ajo, salsa de arándano y oporto.* \$410

**PESCA,** *robalo con emulsión de limón y romero y arroz con coco.* \$510

**PIZZA MEDITERRÁNEA,** *estilo napolitano, mozzarella fresca, tomate deshidratado, jamón serrano y miel de habanero.* \$250

**FILETE PROVENZAL,** *centro de filete de res con crust de queso azul bañada en gravy, lasaña de pera y jamón serrano.* \$480

**BABY RIBS,** *costillas de cerdo al vacío, salsa agridulce de la casa, puré de papa y elote dorado.* \$390

### DULCE FINAL

**PUMPKIN CHESSECAKE,** *crust de canela.* \$190

**BUÑUELO,** *cremoso de tejocote y miel de especias.* \$170

BIENVENIDO  
2025

PRIMEROS PLATOS

**Croquetas de jamón serrano**, reducción de salsa de arándano con morita.

SEGUNDOS PLATOS

**Ensalada de betabel rostizado**, espuma de queso azul, arúgula, balsámico y pistaches garapiñados.

PLATOS PRINCIPALES  
(a elegir)

**Centro de filete**, costra de frutos secos, elotitos cambray rostizados y adobo ligero de la casa.

**Croque Lobster**, brioche relleno de langosta, mantequilla de chiles, salsa de quesos y espárragos.

**Confit de pato**, mantequilla de naranja y puré de camote.

DULCE FINAL  
(a elegir)

**Trifle de mandarina**, panettone, frutos secos, caramelo de aceituna negra y cremoso de mandarina.

**Panacota de ponche**, compota de frutos y hojas de canela.

\$ 2,950  
POR PERSONA

\*Incluye IVA y servicio.  
31 DE DICIEMBRE. A partir de las 19:00 hrs.

CENA  
*Navideña*

24 DICIEMBRE

PRIMEROS PLATOS

**Ensalada de uvas rostizadas**, mezcla de arúgula y lechuga, tocino crujiente, nueces caramelizadas y queso azul.

SEGUNDOS PLATOS

**Crema de manzana y oporto**, queso brie gratinado y almendras.

PLATOS PRINCIPALES  
(a elegir)

**Pechuga de pavo**, puré de papa con vainilla, salsa de arándano con mandarina y gravy.

**Pesca de temporada**, robalo a la vizcaína.

**Tomahawk de cerdo**, ensalada ahumada de papa y aceituna, mantequilla de jitomate deshidratado.

DULCE FINAL  
(a elegir)

**Mil hojas de manzana**, helado de especias y tuille.

**Natilla de jerez**, piñón garapiñado y crumble de canela.

\$ 1,600  
POR PERSONA

\*Incluye IVA y servicio. A partir de las 19:00 hrs.