



Menú Básico

Precio: \$450.00

Aperitivos

Gazpacho de temporada
Steak tartar
Ceviche temporada/aguachile

Carnes

Costillas de res
Costillas de cerdo
Pollo
Mollejas
Chorizo

Ensaladas

Coleslaw más col, zanahorias, mayonesa, miel, pasa uva
Ensalada de cabutia más mix de hojas, queso de cabra, vinagreta de naranja
Ens. César + orejona, parmesano, crotones, aderezo anchoa

Guarniciones

Vegetales asados de temporada
Piñas asadas
Col asadas
Elote asado

Extras a elegir (Costo extra)

Carnes

Borrego
Lechón
Cordero canadiense (rack francés)

Asador del Sur

Picaña, vacío, filete, rib eye (calidad choice)

Atun, salmon o pesca de temporada (corvina, chopra, robalo, mero, huachinango)

Camarones al carbón

Queso provolone fundido

Postres

Fresas+piña+ naranjas caramelizados

Plátano+dulce de leche

Pina caramelizada con especias suaves, helado vanilla

Mesas temáticas

Quesos y embutidos nacionales incluye pan rústico, ates, miel

Quesos y embutidos internacionales

Tabla de pescados curado

Raw bar

Ostras, chocolata, vieiras, sashimis temp., ceviche temporada, tartar de atún, camarón para pelar