



MENU ESPECIAL

Precio: \$1,600.00

Menú de Tres Tiempos

(Entrada + Sopa/Crema + Plato Fuerte)

Postre opcional con costo adicional.

Entradas (elegir una)

Ensalada Fresca al Oporto

Lechugas mixtas con frutos secos, crocante de maíz, piña asada y brotes de girasol, aderezadas con vinagreta de Oporto.

Ensalada de Manzana al Xtabentún

Manzana con esencia de licor de Xtabentún, sobre cama de espinaca y arúgula, acompañada de queso de cabra y crocante de pepita de calabaza.

Cremas y Sopas (elegir una)

Crema de Elote con Hoja Santa

Elote tierno con esencia de hoja santa, servida con crocante de queso panela.

Sopa de Lima Tradicional

Sopa típica con lima, crocante de maíz y vegetales frescos.

Platos Fuertes (elegir uno)

Pechuga Rellena con Camarones y Queso Bola

Acompañada de arroz primavera, vegetales salteados y salsa cremosa de chipotle.

Robalo al Tequila

Con mantequilla al tequila, risotto de espárragos y champiñones, acompañado de vegetales.

Opción Vegana (tres tiempos)

Ensalada de Cuscús con Vegetales a la Parrilla y Queso Feta

Sopa de Fideos de Arroz al Curry Rojo con Vegetales

Carpaccio de Portobello Asado con Cremoso de Quinoa y Aguacate Fresco

Postres (opcional – costo adicional)

Pastel de Baileys

Con crocante de amaranto.

Pastel de Chocolate

Con cobertura de dulce de leche y nuez.

Tartaleta de Manzana

Servida con helado de vainilla y frutos rojos.