

“Chef’s Special / Especial del CHEF

**Cola de langosta horneado sobre pappardelle salteado con
jitomate y arrúgala en salsa de langosta de chipotle** (110gr/ 230 gr)
*Pacific lobster tail on pappardelle tossed with fresh arugula and tomato
In Lobster chipotle sauce*
\$ 480 / 850 mxn

**New York steak de novillos de los altos de Jalisco con salsa bearnesa, papas fritas
y berenjenas parmigiano** (280 gr)
*Aged New York steak from grass feed beef with béarnaise sauce, French fries
and eggplant parmigiano*
\$ 545 mxn

MENÚ DEL CHEF / CHEF’S MENU

**Ensalada de molleja de ternera y espárragos verdes
Con lechuga orgánica y vinagreta templada de mostaza antiguas**
*Salad of roasted sweet bread and Green asparagus, organic greens and
Tempered mustard vinaigrette*

**Ravioli de Camarones al curry rojo en salsa ligera de jengibre
Calamares parrillados, hinojo y jitomate confitado**
*Shrimp ravioli with red curry in ginger lemon leave broth fennel confit
and grilled calamari*

**Filete de Tenera parrillado con hierbas finas, espinaca al gorgonzola
Y puré de papa de hongos trufados**
*Veal filet grilled with fine herbs, gorgonzola spinach and mushroom truffled
mashed potato*

**Crepa de mango caramelizado con helado de coco y reducción de Jamaica
Caramelized mango crepe with coconut ice cream
and hibiscus reduction**

**Menú de 4 tiempos / Four courses menu:
\$745 mxn**

(No dude en preguntar por nuestros opciones vegano y libre de gluten/
Feel free to ask for vegan or gluten free menú options)