

"ESPECIAL DEL CHEF / CHEF'S SPECIAL"

**Cola de langosta del pacífico con Pappardelle
con espinaca y calabaza de castilla en salsa langosta al chipotle**
*Pacific lobster tail on Pappardelle with spinach, pumpkin and
lobster – chipotle sauce*
\$495.⁰⁰ MXN / \$870.⁰⁰ MXN

MENÚ DEL CHEF / CHEF'S MENU

**Hongo Portobello gratinado con queso de cabra al vino tinto
con arúgula y vinagreta de calabaza al romero caramelizado**
*Grilled Portobello mushroom with fresh red wine cured goat cheese
arugula and pumpkin rosemary vinaigrette*



Ravioli de camarones en salsa de chipotle adobado y ensalada de alga marina tostada
*Shrimp ravioli in smoked chile chipotle lobster sauce
and toasted seaweed salad*



**Búfalo de Nayarit horneado
con especias y chile tostados, gratín de camote y verduras del valle**
*Water buffel slow cooked with spices and roasted chile, sweet potato gratin
and local vegetables*



Cassata de fruta pasión con helado de chocolate blanco con moras azules marinadas
*Homemade cassata of passion fruit and white chocolate ice cream
with blueberry's*

Menú de 4 tiempos / Four courses menu:
\$795.⁰⁰ MXN

**Pregunte por nuestras opciones veganas y libres de gluten. / Feel free to ask for vegan or gluten free menu options.
Precios exhibidos en moneda nacional, sujetos a cambio sin previo aviso. / Prices displayed in national currency,
subject to change without prior notice.**