

"ESPECIAL DEL CHEF / CHEF'S SPECIAL"

**Cola de langosta del Pacífico con pappardelle
arúgula y jitomate fresco en salsa de langosta al habanero**
*Pacific lobster Sail on Pappardelle arugula and fresh tomatoes,
lobster-chile habanero sauce* (240grs/450grs)
\$475.⁰⁰ MXN / \$920.⁰⁰ MXN

**Corte de Lomo de Res de pastoreo
lechugas con aderezo de calabaza, papas al romero y salsa de pimienta verde**
*Aged New York steak from grass feed with organic salad in pumpkin dressing
and rosemary roasted potatoes, green pepper sauce*
\$595.⁰⁰ MXN

MENÚ DEL CHEF / CHEF'S MENU

**Ceviche de pescado blanco
con crema de aguacate, calabaza especiada y aceitunas negras**
Marinated white fish ceviche with avocado cream, cured pumpkin and olives



**Ravioli de camarones (220grs)
con ensalada de espinaca y ajonjolí, salsa de curry al coco**
Shrimp ravioli with curry coconut sauce, spinach and sesame salad



**Pierna de ternera lentamente rostizada con salsa porcini y verduras de
primavera a las hierbas finas y papas al sartén (220grs)**
*Slow roasted leg of veal with porcini cream, spring vegetables,
fine herbs and roasted potatoes*



Pastel de mango con helado de coco y salsa de flor de jamaica
Mango tart with homemade coconut ice cream and hibiscus flower reduction

Menú de 4 tiempos / Four courses menu:
\$840.⁰⁰ 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.*