



## MENÚ / MENU

15 MAY – 10 JUN



**Ensalada Libanesa: rebanadas de betabel horneado con perejil y queso de cabra marinado**

*Lebanese salad: baked beet slices whit parsley & marinated goat cheese (220grs.)*

o / or

**Carpaccio de res con vinagre balsámico y hojuelas de parmesano**

*Beef carpaccio with aged balsamic vinegar and shaved parmesan cheese (180grs.)*

o / or

**Ravioli de camarones con salsa de chile chipotle adobado y ensalada de alga marina**

*Shrimp ravioli with lobster chile chipotle sauce and seaweed salad (220grs.)*



**Risotto de flor de calabaza y espárragos verdes  
con reducción de chile ancho al vino tinto y queso de oveja (320grs.)**

*Risotto with zucchini flower and green asparagus, red wine chile ancho reduction and sheep cheese*

o / or

**Huachinango horneado con chile verde, verdura ratatouille, salsa de cilantro y limón**

*Chile roasted red snapper fillet, ratatouille vegetables, lime-cilantro salsa (160grs.)*

o / or

**Rebanadas de Pierna de cordero**

**con especias turcas, berenjena a la parmesana y papas a la menta (160grs.)**

*Turkish spiced grilled Leg of Lamb, eggplant Parmigiana and minted potatoes*



**Creme brulée (120grs.)**

o / or

**Strudel de manzana con helado de vainilla**

*Apple strudel with vanilla ice cream (120grs.)*

o / or

**Cassata de helado de frambuesa con frutos del bosque**

*Raspberry cassata and yogurt ice cream with berries (120grs.)*

**Menú de 3 tiempos / Three courses menu:**

**\$499.<sup>00</sup> MXN**

**Pregunte por nuestras opciones veganas y libres de gluten. | Precios exhibidos en moneda nacional, sujetos a cambio sin previo aviso.**

*Feel free to ask for vegan or gluten free menu options. | Prices displayed in national currency, subject to change without prior notice.*