

happy Thanksgiving

MENU

Ensalada templada de espinaca y escarola con nueces , calabaza caramelizada y queso brie.
Wilted baby spinach and escarol lettuce; caramelized pumkin, walnuts and brie.

ó / or

Ensalada de Camarones de la nueva temporada con lechugas crujientes, crotones de prosciutto y aderezo de menta picante.
New shrimp with crunchy lettuce, prosciutto, croutons & spicy mint dressing.



Consomme de conejo y hongos del bosque / *rabbit and wild mushroom clarified bouillon*

ó / or

Sopa de alcachofa al pesto / *Artichoke soup with pesto*



Pesca del día al sarten con ajo y perejil con ravioli de chicharo verde ,
Chayotes y salsa de vino muscatel.
Pan seared fish filet with garlic and parsley green peas ravioli , chayote and muscatel wine sauce.

ó / or

Pavo horneado al romero con su relleno, col morada, puré de papa, salsa de jengibre caramelizado.

Rosemary roasted turkey served with red cabbage, mashed potatoes, caramelized ginger sauce.

ó / or

Ossobucco de novillo de los altos braseado con verduras de raíces rostizado, Polenta de elote suave y salsa de jitomate al vino tinto.
Slow braised beef shank with red wine , aromatic herbs and tomatos , with soft sweetcorn polenta and roasted root vegetables.



Pastel de Calabaza con helado de tamarindo y compota de Ciruela.
Mexican Pumkin pay with tamarind ice cream and plum compot.

\$ 925 pesos

Opciones veganas & libres de gluten / vegan & gluten free options
Precios exhibidos en moneda nacional y sujetos a cambios sin previo aviso
Prices displayed in national currency and are subject to change without previous notice.
Impuestos incluidos en facturación. | Taxes included for invoice.