



MENÚ SAN VALENTÍN

VALENTINE'S MENU

**Mohama de atún ahumado con crema de alcachofas,
ensalada de hierbas finas, calabaza curada y aceitunas calamata**
*Yellow fin tunfish loin cured and smoked on artichoke cream, fresh herb salad,
marinated pumpkin and Kalamata olives*

ó / or

**Ensalada de jitomate y arrugula con mozzarella fresco,
espárragos verdes y vinagreta de limón real**
Tomato and arugula with fresh mozzarella and green asparagus, preserved lemon vinaigrette

ó / or

**Ensalada César con melón de miel y jamón serrano de 3 cumbres
aceite de menta y jalapeño**
Cesar salad with Honey-Melon and dried jam from 3 cumbres, mint-jalapeño oil



Sopa de mariscos con camarón e hinojo
Seafood soup with shrimp and fennel

ó / or

Angelotti de pato con camote morado y salsa de queso cabeza de monja
Duckling angelotti with purple sweet potato and Tête de Moine cheese

ó / or

Ravioli de ricotta y espinaca con jitomate deshidratado
Ricota and spinach ravioli with sun dried tomatoes



Róbalo en costra de champiñones con espinaca y col francés, salsa de vino tinto
Pacific bass with mushroom crust, French spinach and pinot noir sauce

ó / or

**Arrachera negra parrillada en chimichurri de albahaca y estragón
en verduras italianas parilladas y papas al romero confitado**
*Flank steak from the grill with chimichurri of basil and tarragon,
grilled mediterranean vegetables and rosemary potato confit*

ó / or

Ravioli de camarones con salsa de langosta y chipotle adobado, calabaza buchona
Shrimp ravioli in lobster chile-chipotle salsa, turtleneck squash



Pastel de elote y coco con helado de tamarindo
Sweet corn and coconut cake with tamarinde ice cream

ó / or

Sorbete de lychee con fruta macerada
Lychee sorbet with macerated fruit

\$1,080.00

Incluye IVA, agregar el servicio. | Alternativa vegetariana disponible.
Tax included, add gratuity. | Vegetarian alternative available.

Reserve **322 222 2196**