



MENU DE NAVIDAD

DICIEMBRE 25

TARTALETA

Frijoles Puercos/ Erizo/ Aguacate

AJO BLANCO

*Sardina Ahumada/ Caviar/
Zanahoria/ Uvas/ Aceite de Olivo*



PULPO

Lentejas/ Salsa de Menta/ Eneldo


LOBINA

*Bullabesa/ Alioli de Azafran/
Limón/ Hojas*

O

SHORT RIB

*Pípián de Espárragos y Algas/
Chochoyotes/ Acelgas/ Queso
Cotija/ Hongos*



SORBET

Mandarina/ Moët Chandon

ESFERA

*Bizcocho de Especias/ Crema de
Ponche/ Nueces/ Tejocote*




Precio: \$2,200 mx

Niños: \$1,100 mx

Extra All Inclusive: \$400 mx

El consumo de productos crudos y poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos.





CHRISTMAS MENU

DECEMBER 25TH

TART

Mexican style beans/ Sea urchin/
Avocado

WHITE GARLIC

Smoke sardine/ Caviar/ Carrot/
Grapes/ Olive oil



OCTOPUS

Lentils/ Mint sauce / Dill


BASS

Bouillabaisse/ Saffron alioli /
lemon / leaves

OR

SHORT RIB

Asparragus mole sauce and algae
Chochoyotes/ Chard / Cotija cheese /
Mushrooms




SORBET


Tangerine / Moet Chandon

ESFERA

Biscuit of spices / Cream of ponche/
Nuts/ Tejocote




Price: \$2,200 mx



Children: \$1,100 mx

All Inclusive Extra: \$400 mx



Consuming raw or undercooked products
increases the risk of food borne illness.
Prices are expressed in mexican pesos, tax
included

