



*Brindo por la paz, la alegría y la felicidad. Feliz Navidad!*

*25 de diciembre de 2020*



### **ENSALADA Y SOPA**

Ensalada de **Betabel y Arúgula**, queso fresco, sandía y semilla de calabaza caramelizada  
Ensalada de **Manzana**, nueces, echalot, apio, queso azul  
**Coleslaw** con nueces  
Ensalada de **Queso Azul con Peras y Nueces** caramelizadas, aderezo de jerez y echalot  
**Huevos Mimosa**, alioli de pimentón  
Torre de **Camarones Pelados**, mignonette, salsa tártara, salsa coctelera  
Sopa **Velouté de Calabaza** horneada  
Sopa **Crema de Papa** horneada con tocino, cebolletas y queso

### **QUESOS Y CARNES**

**Surtido de Quesos Artesanales y Charcutería**, higos, ate de membrillo y guayaba  
**Salmón Ahumado**, queso de cabra, queso crema a las hierbas  
Chutney de piña, chutney de mango  
Surtido de panes y mostazas

### **CARVING**

**New York** al horno con costra de pimientos y mostaza, demi al porto  
**Pavo** al horno, mantequilla de tomillo, relleno de frutas, higos y bourbon  
**Robalo** a la sal, beurre blanc con alcaparras

### **PLATOS FUERTES Y GUARNICIONES**

**Salmón** con salsa de hinojo  
**Pollo** con salsa de hongos y vino blanco  
Estofado de **Res Stroganoff**  
**Ratatouille**  
**Coles de Bruselas** al horno con panceta  
**Arroz integral** con frutos secos  
**Puré de Papa** con queso pecorino  
**Papas Cambray** al horno con romero y ajo

### **POSTRES**

**Pino Navideño** con variedad de pastelitos individuales  
**Estacion viva de Cronuts** con sus guarniciones

**Precio por Persona**

**\$1650.00 (\$200 suplemento All Inclusive)**



El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas.  
Informe a su mesero sobre cualquier alergia que pueda tener a los productos alimenticios. Nuestros menús están sujetos a cambios sin previo aviso.  
Los precios están en Pesos Mexicanos; impuesto incluido.



*Brindo por la paz, la alegría y la felicidad. Feliz Navidad!*

*December 25th, 2020*



### **SALAD BAR**

**Beet & Arugula Salad**, fresh cheese, watermelon and caramelized pumpkin seed

**Waldorf Salad** apple, walnuts, shallot, celery, blue cheese

**Coleslaw** with walnuts

Blue cheese salad with caramelized **Pears and Walnuts**, sherry dressing and shallot

**Mimosa Eggs**, paprika aioli

**Eat & Peel Shrimp** tower, mignonette, tartar sauce, cocktail sauce

Baked **Pumpkin Velouté** Soup

Baked Cream **Potato Soup** with Bacon, Chives and Cheese



### **CHEESES AND MEATS**

Assortment of **Artisan Cheeses & Charcuterie**, figs, quince paste and guava, Pineapple chutney, mango chutney

**Smoked Salmon**, goat Cheese, herb Cream Cheese

Assortment of breads and mustards



### **CARVING**

**New York Strip** with pepper and mustard crust, demi al porto

Roasted **Turkey**, thyme butter, fruit filling, figs and bourbon

**Cod**, beurre blanc with capers



### **MAIN DISHES & GARNISHES**

**Salmon** with fennel sauce

**Chicken** with mushroom sauce and white wine

**Beef Stroganoff**

**Ratatouille**

**Brussels Sprout** with Bacon

Brown rice with nuts

**Mashed Potato** with pecorino cheese

**Cambray Potatoes** with rosemary and garlic



### **DESSERT**

**Christmas Tree** with a variety of individual cupcakes

**Cronuts** with toppings

**Price per Person**

**\$1650.00 (\$200 Supplement All Inclusive)**



Consuming raw or undercooked products increases your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Inform your server about any allergies you may have to food products. Our menus are subject to change without prior notice.

Prices are in Mexican Pesos; tax included.