

TE INVITAMOS A NUESTRO

ALMUERZO O CENA DE *Navidad*

¡CELEBREMOS
EL ENCANTO DE DICIEMBRE:
UN AÑO QUE CIERRA,
NUEVAS HISTORIAS QUE COMIENZAN!

DICIEMBRE



CONFIRMA TU ASISTENCIA

0994959503



MENÚ NAVIDEÑO 1

\$30 *por persona*

Entrada

Ensalada de burrata, tomates y jamón serrano. Tomates frescos, burrata suave y jamón serrano en láminas finas, equilibrado con aceite de oliva y hierbas.

Plato Fuerte

Pamplona de pollo rellena con espinaca y queso, acompañada de cerdo al horno en salsa de cerveza, jugoso y aromático.

Guarniciones:

- * Croqueta de papa dorada.
- * Arroz Navideño con frutos y mantequilla.
- * Ensalada Waldorf (manzana, uvas, apio y nueces).

Pastre

Tronco Navideño relleno y glaseado. Un clásico artesanal de la temporada, perfecto para cerrar la celebración con un toque tradicional y elegante.

MENÚ NAVIDEÑO 2

\$35 *por persona*

Entrada

Cóctel de Camarón en salsa cítrica suave, acompañado de calamar crocante recién frito. Equilibrio entre frescura, acidez y textura.

Plato Fuerte

Pavo con salsa a elección: ciruela, piña o durazno, acompañado de cerdo en salsa de pimienta negra.

Guarniciones:

- * Papa gratinada cremosa.
- * Risotto primavera.
- * Ensalada navideña fresca y ligera.

Pastre

Trufa de Chocolate sobre Sopa Tibia de Chocolate Blanco y Maracuyá con fresas frescas. Una combinación sedosa y aromática que equilibra el dulzor del chocolate blanco con la frescura del maracuyá y las frutas rojas.

MENÚ NAVIDEÑO 3

\$40 *por persona*

Entrada

Ceviche de atún rojo estilo Jipijapa. Atún fresco con maní tostado, tomate y limón recién exprimido.

Plato Fuerte

Pavo con salsa a elección: ciruela, piña o durazno, acompañado de lomo de res en salsa de hongos.

Guarniciones:

- * Papa rosti dorada.
- * Risotto primavera al parmesano.
- * Verduras tibias de estación con crema agria.

Pastre

Crème Brûlée con costra de azúcar caramelizada al momento. Un clásico francés de textura sedosa, terminado con una fina capa de azúcar flameada al instante.