



# MENÚ

# Navidad

\$45+ imp  
Niños menores de 12 / \$30 +imp

## Entrada

### **Camarones con Tamal de Elote**

Marinados en miel de carao, vinagre de zacate limón, culantro, ensaladilla fresca de hinojo, puré de coliflor y aire de remolacha

### **Hongos con Tamal de Elote (Opcion Vegetariana)**



## Platos Fuertes

### **Pavo Rostizado al Horno o Lomito de Cerdo**

Con reducción de sus jugos y aromatizado con Salvia, acompañado de puré de zanahoria rostizada y palmito fresco

### **Coliflor Rostizada con Hongos Frescos**

Perfumada con hierbas frescas de la huerta, salsa cremosa de hongos, cebolla rostizada, flores de borraja y tomates negros.



## Postre

Pie de manzana e higos en conserva con merengue de lavanda. Acompañado de helado de miel de ayote.



# MENU

# Christmas

# Day

\$45+ tax  
Children under 12 \$30+ tax

## **Starter**

### **Fresh Shrimps with Corn Tamale**

Marinated with carao fruit, lemongrass vinegar, cilantro, fresh fennel salad, cauliflower puree and beet foam.

### **Mushrooms with Corn Tamale (Vegetarian Option)**



## **Main Dishes**

### **Oven Roasted Turkey Breast or Pork Loin**

With reduction of its juices and flavored with Sage, accompanied by mashed roasted carrots and heart of palm

### **Roasted Cauliflower With Fresh Mushrooms**

Scented with fresh herbs from the garden, creamy mushroom sauce, roasted onion, borage flowers and black tomatoes.



## **Dessert**

Apple pie and preserved figs with lavender meringue. Served with eggnog ice cream.

