



MENU

New Year's Eve

\$69 + tax / \$30 children under 12 yrs

Includes a glass of sparkling wine

Starters

Sealed Tuna Steak with Blue Cornbread

With chard, reduction of carao honey and dill, grilled oyster mushrooms with turmeric.

Corn Tamale with Fresh Oyster Mushrooms on the Coals

Macerated in carao honey, lemongrass vinegar, cilantro, fresh fennel salad, cauliflower puree and beet air.

Antipasto Monteverde (for two)

Vegetables from the garden, fresh and smoked cheese from our farm, tuber chips, kale pesto, cold meats, tarragon aioli with beetroot and dill, wildberry berry jam and house bread.

Main Courses

Beef Tenderloin in Verveine Jus

Mini carrots from the garden, roasted baby onions, taro with tamarind

Robalo Fish with Mussels

Anise and dill sauce, mini beets, amaranth buds and candied tomatoes

Ayote Fettuccini

Cauliflower and mushroom sauce, dill, and smoked cheese from our farm

Dessert

Chocolate opera with crispy coffee

Guava sponge, walnut crumble and homemade ayote ice cream



MENÚ

Año Nuevo

\$69 + Imp/\$30 niños menores de 12 años

Incluye una copa de vino espumante

Entradas

Atún con Pan de Maíz Pujagua

Acelga, reducción de miel de carao y polvo de eneldo, hongos ostra a la parrilla con cúrcuma

Tamal de Elote con Hongos Ostra Frescos a las Brasas

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

Antipasto Monteverde (para dos)

Vegetales de la huerta, queso fresco y ahumado de nuestra finca, chips de tubérculos, pesto de kale, fiambres, aioli de estragón, remolacha y eneldo, mermelada de bayas de la zona y pan casero.

Platos Fuertes

Lomito de Res en Ju de Juanilama

Mini zanahorias de la huerta, cebolletas rostizadas y malanga con tamarindo

Robalo con Mejillones

Salsa de anís y eneldo, remolachas mini, brotes de amaranto y tomates confitados

Fetuccini de Ayote

Salsa de coliflor y hongos, eneldo y queso ahumado de la finca

Postre

Ópera de chocolate con crocante de café

Esponja de guayaba, crumble de nuez y helado de miel de ayote