

Adultos p/p
\$149 USD

Niños p/p
\$29 USD

Precios +15%
de servicio

AÑO NUEVO EN EL PARAÍSO

Be,
Love,
Enjoy

MENÚ

APERITIVOS

Tapita de Bacalao a la Vizcaína

Tapa de Jamón Ibérico
Con arúgula y pimienta morrón

Bruschetta con Camembert
y Uvas al Horno

Maridaje: Prosecco (125 ml)

PRIMER PLATO (a elegir)

Bisque de Langosta

Crema de Flor de Calabaza
Con almendras y queso de cabra

Ensalada de Betabel Rostizado
Con queso de cabra y moras

Maridaje: Casa Madero 2V (150 ml)

PLATO FUERTE (a elegir)

Langosta Thermidor
Con espárragos al grill

Filete Mignon
Con salsa de vino tinto con arándanos y romero.
Acompañado de puré de camote y verduras al grill

Lasaña Vegetariana

Maridaje: L.A. Cetto Nebbiolo Reserva Privada (150 ml)

POSTRE (a elegir) Carajillo

Nuestra versión de la
tradicional ensalada navideña
de manzana y durazno

Fruit cake con helado casero de
pistache y toque de rompopé

+

Café americano
o espresso

MENÚ INFANTIL

Pasta al Burro o Bolognesa

Dedos de Pescado o Pollo
con papas

Taquitos Arrachera
con papas

Pastel de Chocolate
Limonada, Naranjada o Refresco

Música · Brindis · Uvas de la Suerte · Y mucho más

Precios en pesos mexicanos, I.V.A. incluido. El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo de padecer enfermedades alimentarias.