

gourmet
EL MIRADOR
SABORES LOCALES Y VISTAS INFINITAS

MENÚ SAN VALENTÍN

PRIMER TIEMPO

Crema de Alcachofa

Crema acentuada con tostado de pistache, coronada con láminas de alcachofa crujiente.

SEGUNDO TIEMPO

Dorado al Ajillo sobre Seda de Papa

Filete de pescado Dorado con emulsión clásica de ajillo suave, acompañado de un puré de papa cremoso.

TERCER TIEMPO

Jardín de Frutos Rojos y Bugambilia

Bowl de frutos del bosque macerados en vinagre artesanal de manzana servidos sobre queso de cabra cremoso y finalizados con aire de bugambilia.

COSTO POR PERSONA: \$1,200
(Incluye copa de vino)

Para acompañar esta experiencia, se servirá una copa de vino rosado Grenache (Desert Wind); un ejemplar de notas frutales que armonizan con la sutileza de la alcachofa y la acidez de los frutos rojos.

grangana
EL MIRADOR
LOCAL FLAVORS & ENDLESS VIEWS

— VALENTINES DAY MENU —

FIRST COURSE

Artichoke Velouté

A silky artichoke cream accented with toasted pistachio and finished with crisp artichoke petals.

SECOND COURSE

Garlic-Infused Mahi-Mahi

Pan-seared dorado fillet finished with a delicate garlic emulsion, served over velvety potato purée.

THIRD COURSE

Red Berry & Bougainvillea Garden

Forest berries lightly macerated in house-crafted apple vinegar, set atop whipped goat cheese and finished with a bougainvillea air.

PRICE PER PERSON: \$1,200 MXN

(Includes one glass of wine)

This experience is accompanied by a glass of Grenache Rosé (Desert Wind), a fruit-forward expression whose freshness complements the subtle earthiness of artichoke and the bright acidity of red berries.