



Cena privada en el muelle

Entrada

Sashimi de atún en costra de chiles secos, miel de naranja, cacahuates, pepino, hojas frescas

Carpaccio de calabaza, requesón de tofu, kale frita

Flat bread, queso cremoso con hierbas, higos, pera, arugula, miel de vino tinto

Primer tiempo

Crema de elote tatemado, queso panela, aceite de epazote

Ensalada de lechugas verdes, tomates, tocino, queso azul, nuez. Aderezo de jerez

Tostada de ceviche de camarón, calamar frito, mousse de aguacate, salsa de pepino

Segundo tiempo

Estofado de mariscos, camarón, pulpo, pesca del día, mejillones.

Salsa de azafrán, hierbas aromáticas

Rib eye al carbón, papas gajo al horno con paprika, espárragos asados. Salsa de hongos

Pesca del día a la leña, zanahorias rostizadas, puré de chícharo. Mantequilla de guajillo

Langosta

Horneada con mantequilla de hierbas y ajo, risotto de hongos, vegetales salteados

25 Usd / 500 mxn más por persona

Postres

Crumble de piña, crema montada de especias

Fondant de chocolate, helado de vainilla

Crème Brûlée de Carajillo

250 usd / 5000 mxn por pareja
Incluye 1 botella de vino de su elección
Servicio e impuestos incluidos