

# 2025 New Year's Eve

## MENÚ AÑO NUEVO

### Amouse Bouche

Molote de plátano con garbanzo y salsa de ajonjolí con chile meco.  
Elote baby al horno de leña con mole amarillito.  
Tlayuda de tasajo con frijol y quelites.

### Entradas

Carpaccio de camarón azul, macha con pistache y ensalada de hierbas frescas.  
Emulsión de sopa de lima con tortilla frita y pimientos asados.

### Plato Principal

A elegir

- Pesca fresca del día con mole blanco de piñón con almendras y pimientos asados.
- Barbacoa de cordero, salsa borracha, ensalada de garbanzos y aguacate.
- Terrina de lechón confitado pure de camote con glaseado de naranja y mandarina.

### Postre

Pie de guayaba con crumble de coco y sorbete de lychee.

### Petit Fours

- Bombones de chocolate.
- Mazapán.
- Churro mini

### Amouse Bouche

Plantain molote with chickpea and sesame meco chili sauce.  
Wood-fired baby corn with chileatole or amarillo mole.  
Tasajo tlayuda with beans and wild greens.

### Starters

Blue shrimp carpaccio, pistachio macha sauce, and fresh herb salad.  
Lime soup emulsion with fried tortilla strips and roasted peppers.

### Main Course

Selection of one

- Fresh catch of the day with pine nut and almond white mole, served with roasted peppers.
- Lamb barbacoa with salsa borracha, chickpea salad, and avocado.
- Confit suckling pig terrine with sweet potato purée and orange-mandarin glaze.

### Dessert

Guava pie with coconut crumble and lychee sorbet.

### Petit Fours

- Chocolate bonbons.
- Mazapán.
- Mini churros

MARTES

# 31

DICIEMBRE

\$2900 MXN p/p + 18% DE SERVICIO

\*No incluye bebidas

\*Fuegos artificiales 12:00 am

\*Kit de Año Nuevo



# MINA

TUESDAY

# 31

DECEMBER

\$145 USD p/p + 18% SERVICE

\*Drinks not included

\*Fireworks 12:00 am

\*New Years Kit