

# 2025

## New Year's Eve

### MENÚ AÑO NUEVO

#### Amouse Bouche

Tortellini de cangrejo moro con mantequilla clarificada y chilpachole.

Flauta de bacalao a la Vizcaina.

#### Fuente de Mar

Crudo de langosta, atún y lobina.

Ensaladilla rusa con camarón y erizo.

Brocheta de callo al pastor y pico de gallo con piña.

#### Entrada

Brócolini con emulsión de cacahuete y vegetales a las brasas.

#### Plato Principal

A elegir

- Pesca del día en salsa verde de perejil con epazote, almeja chirla y aceite de azafrán.
- Camarón azul con holandesa de cítricos.
- Ossobuco glaseado con sus jugos, especias y pure de datil con jamaica.

#### Postre

Dulce de papaya con calabaza, helado con leche de coco y merengue.

#### Petit Fours

- Bombones de chocolate.
- Mazapán.
- Pie con frambuesas.

#### Amouse Bouche

Moro crab tortellini with clarified butter and chilpachole.

Bacalao a la Vizcaína flauta.

#### Seafood Tower

Lobster, tuna, and sea bass crudo.

Russian-style salad with shrimp and sea urchin.

Al pastor-style scallop skewer with pineapple pico de gallo.

#### Starter

Grilled brocolini with peanut emulsion and charred vegetables.

#### Main Course

Choose of one

- Catch of the day in parsley epazote green sauce, chirla clams, and saffron oil.
- Blue shrimp with citrus hollandaise.
- Glazed ossobuco with spiced jus and date-jamaica purée.

#### Dessert

Papaya and pumpkin sweet compote, coconut milk ice cream, and meringue.

#### Petit Fours

- Chocolate bonbons.
- Mazapán.
- Raspberry tart.

MARTES

31

DICIEMBRE

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

\*No incluye bebidas

\*Fuegos artificiales 12:00 am

\*Kit de Año Nuevo



TUESDAY

31

DECEMBER

\$145 USD p/p + 18% SERVICE

\*Drinks not included

\*Fireworks 12:00 am

\*New Years Kit