



AWAKEN YOUR SENSES

M E N U

APPETIZER

Crispy bread with sliced Iberian ham and parmesan cheese
Pan crujiente con lámina de jamón ibérico y parmigiano reggiano

FIRST COURSE

Freshly made yorkshire pudding with crème fraîche, smoked salmon, black tobiko caviar with a rosemary scent

Pudding yorkshire preparado al momento con crème fraîche, salmón ahumado, caviar negro de tobiko; todo en aroma a romero

SECOND COURSE

Risotto arancini with porcini mushroom extract, on a base of roasted garlic pomodoro sauce, grey cheese and a fresh black truffle slice

Arancini de risotto con extracto de hongo porcini, una base de salsa pomodoro al ajo quemado, queso gris y lámina de fresca trufa negra

THIRD COURSE

Angus beef make lowercase rib, slow cooked at low temperature, a soft cloud of potato, onion rings and finally a varnish of au jus

Costilla corta de res Angus, en su proceso a lento cocimiento a temperatura moderada, nube suave de papa, medallón de cebolla y por último un barnizado del mismo jugo de la costilla

FOURTH COURSE

Caribbean-style greater amberjack (kampachi) tiradito, with fresh fruit dressing, cilantro, double-textured coconut mist; served on a circular ice-block

Tiradito de kampachi al estilo Caribe, con fresco aliñado frutal, cilantro, bruma de coco a doble textura; esto montado en un bloque circular a baja temperatura

FIFTH COURSE

Traditional “taco al pastor”, fresh green sauce, pickled onion and blue corn tortilla with encrusted gold

Tradicional taco al pastor, salsa verde cruda, encurtido de cebolla y tortilla de maíz azul con incrustaciones de oro

CHOCOLATE PLANET

Served over a candied puffed corn ground, stuffed with passion fruit mousse and finished with rosemary syrup

Montado sobre una tierra de maíz inflado garapiñado, relleno de un mousse de maracuyá y por último en la mesa terminado con un jarabe de romero

