

# Chef's Dinner

**CENA DEL CHEF**



Price per Person • *Precio por Persona*  
**\$40 USD**

Subject to changes without prior notice • *Sujeto a cambios sin previo aviso*

A cancellation requires a minimum of 24 hrs notice  
*Una cancelación requiere un mínimo de 24 hrs de anticipación*

Please contact a Vacation Planners representative to make your reservation  
*Contacta a un representante de Vacation Planners para realizar tu reservación*

# Menú

## AMUSE-BOUCHE

Grouper tiradito, shaved mango and ponzu sauce  
*Tiradito de cabrilla, láminas de mango y salsa ponzu*

- Chef Ivy -

## ENTRÉES

Mixed lettuce, goat cheese, candied pumpkin seeds,  
balsamic vinaigrette and roasted tomato  
*Mezcla de lechugas, queso de cabra, semilla de calabaza,  
vinagreta balsámica con tomates rostizados quenelle*

- Chef Sanson -

## SOUP · SOPA

Onion soup au gratin, gruyère cheese  
*Sopa de cebolla gratinada con queso gruyère*

- Chef Armando -

## MAIN COURSE · PLATO FUERTE

Steamed totoaba, zucchini, celeriac foam and beurre blanc sauce  
*Totoaba al vapor, calabacín, espuma de raíz de apio y salsa beurre blanc*

- Chef Felipe -

## DESSERT · POSTRE

Dark chocolate fondant, Baileys and toffee  
*Fondant de chocolate, Baileys y caramelo*

- Chef Oscar -