



CHEF'S MENU

THREE-COURSES

500 Pesos

APPETIZERS / APERITIVOS

GRILLED OCTOPUS / PULPA A LA PLANCHA

With ajillo sauce and baby potatoes.
Con salsa ajillo y patatas baby.

SOUP / SOPA (V)

Green apple and mint gazpacho.
Gazpacho de manzana verde y menta.

SALAD / ENSALADA (V)

Roasted beet capresse with panela cheese, pesto and a balsamic agave reduction.
Capresse de remolacha asada con queso panela, pesto y reducción balsamica miel de agave.

ENTREÉS / ENTRADAS

GRILLED PORK / FILETE DE CERDO

Served with mashed plantain and black mole from Oaxaca.
Servido con puré de plátano y mole negro de Oaxaca.

GRILLED MAHI MAHI / MAHI MAHI A LA PARILLA

With capers, tomatoes and parsley relish.
Paired with kale, spinach and roasted potatoes.
Con salsa de alcaparras, tomates y perejil.
Maridada con col rizada, espinacas y patatas asadas.

RIGATONI PRIMAVERA / RIGATONI AL LA PRIMAVERA (V)

With fresh in-season vegetables and a light pomodoro sauce.
Con verduras frescas de temporada y una ligera salsa pomodoro.

(V) Vegetarian

DESSERTS / POSTRES

ORANGE CRÉME CARAMEL FLAN

NARANJA CREMA DE CARAMELO FLAN

COCONUT FRIED BANANAS WITH CHOCOLATE ICE CREAM
PLÁTANOS FRITOS DE COCO CON HELADO DE CHOCOLATE

SORBET - ASSORTED FLAVORS WITH FRUIT AND A WAFER
SORBETE - SURTIDO DE SABORES CON FRUTAS Y OBLEA

