

COMIDA O CENA ROMANTICA CUATRO TIEMPOS

PRIMER TIEMPO / CON MARIDAJE

PANUCHO DE COCHINITA / JAMAICA SOUR.

Clásico de Yucatán, cerdo, achiote, frijol, huevo y cebolla encurtida



CHICHARRON DE NEW YORK / JAMAICA SOUR.

New York crujiente, guacamole y tortillas.

SEGUNDO TIEMPO / CON MARIDAJE MIXOLOGIA

ENSALADA NICOISE / VIVA LA PALOMA.

Lechugas, huevo cocido, atún sellado, aceituna, ejote, papa, habas, pepino y tomate.



CREMA DE CILANTRO / VIVA LA PALOMA.

Reconfortante platillo con almendras rajas de poblano y queso.

TERCER TIEMPO / CON MARIDAJE VINO

PESCA DEL DIA / EL CIELO HALLEY (CHARDONNAY)

Pesca del día en salsa verde y chicharrón



RIBEYE / VINO TINTO CASA MADERO 3V.

Servido con tu elección de marinación.

CUARTO TIEMPO / CON MARIDAJE ESPUMOSO



MIX DE POSTRES LA DISTRAL / VINO ESPUMOSO U OPORTO.

PRECIO POR PERSONA

\$1,160.00 SIN MARIDAJE

\$1, 599.00 CON MARIDAJE



Orgánico/Origen local

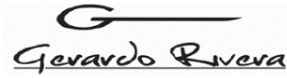


Bajo en grasas



Origen animal

Precio expresado en moneda nacional incluyen el 16% de IVA.



FOUR COURSE MENU

STARTERS / WITH CLASSIC PAIRING



CRISPY CALAMARI / MARGARITA.

Crispy squid, poblano tartar, siracha, habanero alioli and onion ash.

Or



NEW YORK CHICHARRON / MEZCALITA.

Crispy New York , guacamole and tortillas.

SALADS / WITH MIXOLOGY PAIRING



NICOISE SALAD / GREEN LOVE.

Lettuce, boiled egg, seared tuna, olives, green beans, potato, broad beans, cucumber and tomato.

Or



PUMPKIN BABA GHANOUSH / RED LOVE.

Eggplant, pumpkim, tahinni, lemon juice.

MAIN COURSE / WITH WINE PAIRING



TIKIN XIC FISH / CASA MADERO WHITE WINE 2V.

Classic of the Yucatán peninsula.

Or



RIBEYE / CASA MADERO RED WINE 3V.

Served with your choice of marinade.

DESSERTS / WITH SPARKLING WINE PAIRING



LA DISTRAL DESSERT MIX / SPARKING WINE

PRICE PER PERSON

\$1,160.00 NOT PAIRING

\$1,599.00 WITH PAIRING



Organic/local origin



low in fat



animal origin

Price expressed in National Currency taxes included 16