

# Menú

## DESPEDIDA DE AÑO

### 2023

#### ENSALADAS | SALADS

Ensalada de papas Yukón al estilo clásico.  
*Yukon potato salad.*

Guineos en escabeche con prosciutto tostado.  
*Pickled bananas with toasted prosciutto.*

Ensalada de hojas mixtas con tomate cherry, cebolla morada, pepinillo, aguacate, papaya, crutones de pan de maíz, y aderezo de mango.  
*Mixed greens salad with cherry tomato, purple onion, cucumber, avocado, papaya, cornbread croutons, and mango dressing.*

#### POSTRES | DESSERTS

Besitos de coco con chocolate.  
*Coconut and chocolate kisses.*

Tembleque de almendra garapinada.  
*Praline Pudding.*

#### ENTRADAS | ENTREES

Filete de chillo al mojito isleño.  
*Red snapper fillet in mojito sauce.*

Pechugas rellenas de trifongos en salsa de crema de pimientos dulces.  
*Chicken breasts stuffed with yuca, and sweet and green plantains, in a sweet peppers sauce.*

Lechón a la vara.  
*Roasted pork on the rod.*

Pasteles  
*Traditional root vegetable meat patties.*

Morcilla  
*Blood Sausage.*

Cacerola de habas francesas y soja.  
*French and soybean casserole.*

Pure de zanahorias rostizadas.  
*Roasted carrot puree.*

Arroz con gandules y jamón apastelado.  
*Rice with pigeon peas and sweet ham.*

