

# Menü Sabores de Otoño

**Precio**  
**\$650.00**

**MINI CALABAZA RELLENA DE FONDUI DE QUESOS Y CHAMPIÑONES-  
MINI FONDIU PUMPKIN WITH CHEESE AND MUSHROOMS.**

Calabaza rellena de Mix de quesos y hongos salteados con mantequilla.  
Pumpkin stuffed with a mix of cheeses and mushrooms sautéed with butter

**CREMA DE CEMPASÚCHIL – MARIGOLD CREAM**

Mezcla de flor de cempasúchil con crema, perfumada con esencia de azar y toques dulces de fresa.  
Mixture of marigold flower with scented cream with essence of chance and sweet touches of strawberry

**FILETE DE RES EN SALSA DE CIRUELA CON TORRE DE PAPA – BEEF  
FILLET IN PLUM SAUCE WITH POTATO TOWER**

Jugoso filete marinado con especias y vino bañado en salsa de ciruela acompañado de láminas de papa al romero.  
Juicy fillet marinated with spices and wine bathed in plum sauce accompanied by rosemary potato slices

**POSTA DE SALMÓN EN SALSA DE MANDARINA CON CHIPS DE CAMOTE  
Y ZANAHORIA GLASEADA – SALMÓN BATHED IN TANGERINE SAUCE  
ACCOMPANIED BY SWEET POTATO CHIPS AND GLAZED CARROTS**

Salmón parrillado bañado con una salsa de mandarina cremosa con un toque dulce con chisp de camote y zanahoria  
Grilled salmòn bathed in a creamy tangerine sauce with a sweet potato and carrot chips.

**PAN DE MUERTO RELLENO DE CREMA PASTELERA Y QUESO – BREAD  
OF THE DEAD STUFFED WITH PASTRY CREAM AND CHEESE.**

Pan recién horneado relleno de crema dulce y queso batido.  
Freshly baked bread filled with sweet cream and whipped cheese.



## NOTA HISTORICA-HISTORIC NOTE

La flor de cempasúchil simboliza el día de muertos en México, por su color y aroma es uno de los elementos representativos en las ofrendas para los muertos, su origen es de México y su nombre proviene del náhuatl “Cempohualxochil” que significa varias flores.

The Cempasúchil flower symbolizes the Day of the Dead in Mexico. Due to its color and aroma, it is one of the dead. Its origin is from Mexico and its name comes from the Nahuatl “Cempohualxochil” which means several flowers.

### Pan de Muerto

Su origen se remonta a la época prehispánica, es un símbolo de la muerte y al mismo tiempo de la vida, ya que se acostumbra comerlos acompañado de la familia. La forma circular que tiene el famoso pan de muerto, simboliza el ciclo de la vida y la muerte. En el centro tiene un pequeño círculo que representa el cráneo, las cuatro canelillas hacen alusión a los huesos y a las lágrimas derramadas por los que ya no están.

### Bread of the Dead

Its origin dates back to prehispanic times, it is a symbol of death and at the same time of life, since it is customary to eat them accompanied by family. The circular shape of the famous bread of the dead symbolizes the cycle of life and death. In the center it has a small circle that represents the skull, the four corbels allude to the bones and the tears shed for those who are no longer here.

## Menü Sabores de Otoño

**Precio**  
**\$650.00**

**MINI CALABAZA RELLENA DE FONDUI DE QUESOS Y CHAMPIÑONES-  
MINI FONDIU PUMPKIN WITH CHEESE AND MUSHROOMS.**

Calabaza rellena de Mix de quesos y hongos salteados con mantequilla.  
Pumpkin stuffed with a mix of cheeses and mushrooms sautéed with butter

**CREMA DE CEMPASÚCHIL – MARIGOLD CREAM**

Mezcla de flor de cempasúchil con crema, perfumada con esencia de azar y toques dulces de fresa.  
Mixture of marigold flower with scented cream with essence of chance and sweet touches of strawberry

**FILETE DE RES EN SALSA DE CIRUELA CON TORRE DE PAPA – BEEF  
FILLET IN PLUM SAUCE WITH POTATO TOWER**

Jugoso filete marinado con especias y vino bañado en salsa de ciruela acompañado de láminas de papa al romero.  
Juicy fillet marinated with spices and wine bathed in plum sauce accompanied by rosemary potato slices

**POSTA DE SALMÒN EN SALSA DE MANDARINA CON CHIPS DE CAMOTE  
Y ZANAHORIA GLASEADA – SALMÒN BATHED IN TANGERINE SAUCE  
ACCOMPANIED BY SWEET POTATO CHIPS AND GLAZED CARROTS**

Salmón parrillado bañado con una salsa de mandarina cremosa con un toque dulce con chisp de camote y zanahoria  
Grilled salmon bathed in a creamy tangerine sauce with a sweet potato and carrot chips.

**PAN DE MUERTO RELLENO DE CREMA PASTELERA Y QUESO – BREAD  
OF THE DEAD STUFFED WITH PASTRY CREAM AND CHEESE.**

Pan recién horneado relleno de crema dulce y queso batido.  
Freshly baked bread filled with sweet cream and whipped cheese.

