

## F I R S T C O U R S E

### SOPA DEL DÍA | SOUP OF THE DAY

Preparada con ingredientes de temporada.

*Prepared with seasonal ingredients.*

### ATÚN TATAKI | TUNA TATAKI

Hojas mixtas, dátiles, cebolla morada, remolacha, almendras tostadas,  
queso de cabra, vinagreta de sésamo y jengibre.

*Mixed greens, dates, purple onion, beets, roasted almonds, goat cheese, sesame  
and ginger vinaigrette*

### PASTELILLOS | TURNOVERS

Cebolla caramelizada, queso de cabra, mermelada de tomate.

*Caramelized onion, goat cheese, tomato marmalade.*

## S E C O N D C O U R S E

### TORTELLINI DE QUESO | CHEESE TORTELLINI

Crema de pesto, tomates cherry confitado, perlas de cebolla lila, capicola tostado.

*Pesto, confit cherry tomatoes, confit pearled purple onion, toasted capicola.*

### FILETE MIGNON [GRASS FED]\* | GRASS FED FILET MIGNON\*

Salsa de vino tinto, ajo rostizado tomillo, croqueta de queso azul, risotto con setas,  
espárragos blancos.

*Red wine sauce, roasted garlic, thyme, blue cheese croquette, mushroom risotto, white  
asparagus.*

### COSTILLAS DE CORDERO | LAMB RACK

Salsa de malta y semillas de pino, puré de apio, vegetales bebé.

*Juniper berry and malt reduction, celery root puree, baby vegetables.*

### RODABALLO | HALIBUT

Salsa de vino tinto y caldo de almejas, pimiento poblano, arroz Jazmín de limón y cilantro.

*Red wine and clam broth sauce, poblano peppers, lemon and coriander Jasmine rice.*

## T H I R D C O U R S E

### DEGUSTACIÓN | TASTING

Helados y/o sorbetes de la casa.

*Homemade ice creams and/or sorbets*

**\$79.00 PER PERSON | POR PERSONA**

*Does not include taxes or gratuities | No incluye impuestos o propinas*

