

Christmas Dinner

\$1,800 MXN
DINNER

\$1,200 MXN
PAIRING

TAX & SERVICE
INCLUDED

1ST COURSE | 1ER TIEMPO

Celeriac soup with roasted pear, pecorino & chive oil
Sopa de raíz de apio con pera asada, pecorino y aceite de cebollín

Wine | Vino: Granbazan, Albariño 2023, Rías baixas, España

2ND COURSE | 2DO TIEMPO

CHOOSE ONE | **A ESCOGER**

Beef tenderloin with Sichuan pepper sauce & grilled baby onion
Filete de res con salsa de pimienta de Sichuan y cebollín asado

Wine | Vino: Henry Lourtou, La Syrah 2019, Valle de San Vicente México

Totoaba with saffron beurre blanc, macadamia crust & roasted asparagus
Totoaba con beurre blanc de azafrán, costra de macadamia y espárragos asados

Wine | Vino: Vinaltura CB, Chenin blanc 2023, Queretaro, México

Grilled cauliflower with green romesco & herb salsa verde
Coliflor a la parrilla con romesco verde y salsa verde de hierbas

Wine | Vino: Bruma, 8 Sangiovese, 2023, Valle de San Vicente, México

3RD COURSE | 3ER TIEMPO

Chocolate cheesecake with maraschino cherry sauce & toasted coconut
Pastel de queso vasco de chocolate con salsa de cereza marrasquino y coco tostado

Wine | Vino: André Jacquart Vertus, Premier Cru Champagne, France

benno