

CENA BAJO LAS ESTRELLAS

\$3,200 MXN

Coursed dinner & wine pairing

\$1,920 MXN

Coursed dinner

\$1,280 MXN

Wine pairing

TAX & SERVICE INCLUDED

1ST COURSE | 1ER TIEMPO

Baby romaine salad with pistachio praline, parmesan,
lemon purée, toasted panko & pea purée

*Ensalada de lechuga romana baby con praliné de pistache, parmesano,
puré de limón amarillo, panko tostado y puré de chícharo*

Wine | Vino: Henry Lourton Le Sauvignon 2022, Valle de San Vicente México

2ND COURSE | 2DO TIEMPO

CHOOSE ONE | A ESCOGER

Beef tenderloin with miso-truffle sauce & roasted cauliflower purée

Filete de res con salsa de miso y trufa, puré de coliflor asado

Wine | Vino: Bodegas del Viento Pinot noir 2023, Coahuila, México

Steamed totoaba with smoked dashi & roasted squash

Totoaba al vapor con dashi ahumado y calabaza asada

Wine | Vino: Montefiori Chardonnay 2023, Valle de Guadalupe México

Roasted beet with cashew cream, balsamic red wine glaze & grilled kale

*Betabel rostizado al balsámico con cremoso de nuez de la India,
reducción de vino tinto y kale asado*

Wine | Vino: 1524 Tempranillo blend, 2023, San Miguel de Allende, México

3RD COURSE | 3ER TIEMPO

White chocolate custard with cardamom & caramelized pear

Natilla de chocolate blanco con cardamomo y pera caramelizada

Wine | Vino: Vinaltura GW Gewuztraminer, 2023 Queretaro, México

HOTEL SAN CRISTÓBAL