



WINE PAIRING

AMUSE BOUCHE

ZUCCHINI ROLL

ricotta and pesto, Kalamatas olives

CURED FISH MOSAIC

coconut and ginger coulis, platin chips

RED SNAPPER

potato and mascarpone purée, herbs,
virgen oil

LAMB RACK

nuts crust, green peas mousseline,
Rosemary jus

FIRST DESERT

Dark chocolate ganache, cardamom
chantilly

Don't miss it! Book with 24 hous in advance

Chef de Cuisine Gerardo Corona
Sommelier Jose Obregón



MARIDAJE

AMUSE BOUCHE

ROLLO DE ZUQUINI

ricotta y pesto, aceitunas Kalamatas

MOSAICA DE PESCADO CURADO

coulis de coco y jengibre, chips de plátano

PARGO

pure de papa y mascarpone, hierbas,
aceite virgen

CORDERO

costra de nueces, puré de arvejas, jus de
romero

PRIMER POSTRE

Ganache de chocolate oscuro, chantilly de
cardamomo

Reserva tu cena con 24 horas de anticipación

Chef de Cocina Gerardo Corona
Sommelier Jose Obregón