

## “Chef’s Special / Especial del CHEF

**Cola de langosta horneado sobre papardelle salteado con jitomate y arrugula en salsa de langosto de chipotle y esparagus verdes (110gr/ 230 gr)**

*Pacific lobster tail on papardelle tossed with fresh arugula and tomato*

*In Lobster chipotle sauce and green esparagus*

**\$ 480 / 850 mxn**

**New York steak de novillos de los altos de Jalisco con salsa de pimienta verde , papas truffadas y verduras parilladas (280 gr)**

*Aged New york steak from grass feed beef with green peppers sauce,*

*Truffled fries and grilled vegetables*

**\$ 545 mxn**

## MENÚ DEL CHEF / CHEF’S MENU

**Paté de Campiña hecho en casa con lechugas en aderezo de mostaza**

*House made Country Paté with organic lettuce and French mustard vinaigrette*



**Ravioli de chicharro y ostiones de Tehua, callo de hacha , cocido en salsa de vino moscatel y alga marina**

*green peas ravioli with muscatel wine poached oysters and bay scallop*

*seaweed salad*



**Filete de Ternera en costra de hierbas finas y salsa de Marsala gratin de camote y ejotes largos**

*Mexican Veal Filet in herb crust and Marsala sauce,*

*sweet potato gratin and long beans.*



**Cassata de helado de coco y fruta de pasión**

*Cassata of passion fruit and coconut ice cream*

**Menú de 4 tiempos / Four courses menu:**

**\$745 mxn**