



AMUSE BOUCHE

*FISH CEVICHE WITH CORIANDER & SWEET POTATO

*CEVICHE DE PESCADO AL CILANTRO & CAMOTE

PINELLI PASSION BRUT, ITALY .N.V.

SALAD · ENSALADA

CAPRESE DEL AMOR | CAPRESE LOVE

MOZZARELLA & SUNDRIED TOMATOES WITH GARDEN HERBS, OLIVES & PESTO

MOZZARELLA & TOMATES DESHIDRATADOS CON HIERBAS DEL HUERTO, ACEITUNAS & PESTO

CARMEN CLASSIC SAUVIGNON BLANC, CENTRAL VALLEY CHILE 2012

SOUP · SOPA

CARROT & GINGER CREAM

CREMA DE ZANAHORIAS & JENGIBRE

BRAISED CARROTS & GINGER

ZANAHORIAS ESTOFADAS CON PORO & JENGIBRE

CETTO ZINFANDEL BLANC, L.A., VALLE DE GUADALUPE MÉXICO 2011

ENTRÉE · PLATO FUERTE

*GRILLED FILET MIGNON

*FILETE MIGNON A LA PARRILLA

HERB RISOTTO, SAUTÉED VEGETABLES & PORT WINE SAUCE

RISOTTO DE HIERBAS, VEGETALES SALTEADOS & SALSA DE VINO OPORTO

MALBEC, NORTON COLECCIÓN, LUJAN DE CUYO ARGENTINA, 2014

OR · O

ROASTED SEA BASS

CABRILLA ROSTIZADA

TOMATO, VEGETABLES, POTATOES & CREAMY SAFFRON SAUCE

TOMATES, VEGETABLES, PAPAS & SALSA CREMOSA DE AZAFRÁN

MALBEC, NORTON COLECCIÓN, LUJAN DE CUYO ARGENTINA, 2014

DESSERT · POSTRE

TIRAMISÚ

WARRE 'S KINGS TAWNY PORT, PORTUGAL S.C.



\$63 USD | \$20 USD WINE PARING / MARIDAJE

Precios por persona | Precios en dólares | Impuestos incluidos

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's risk.

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.