








AWAKEN YOUR SENSES



M E N U



MENU • MENÚ



Goat's cheese lollipop, pink peppercorn, rosemary and white chocolate glaze 
Paleta de queso de cabra, pimienta rosa, romero y chocolate blanco

Yorkshire pudding with fresh cream, caviar and smoke salmon  
Budín Yorkshire con crema fresca, caviar y salmón ahumado

Lamb ravioli cover with pomodoro sauce and Parmesan cheese  
Ravioli de Cordero bañado en pomodoro y Aire de Queso Parmesano

Slow cooker brisket, mashed potatoes cloud and truffles  
Brisket cocido lentamente y sellado, Papas nubes y Trufa

Spiny Caribbean lobster with coconut stew  
Estofado de Langosta caribeña con sedosa de coco

Pork Belly, onions and coriander compote, mashed roasted corn  
and mole sauce
*Panceta de cerdo, compota de cebollas y cilantro, puré de maíz tatemado
y salsa de mole*

PLANÈTE DE CHOCOLAT

Creamy Chocolate, mixed red berries compote, Crème Brûlée heart
with Chocolate Streusel and almond
*Cremoso de Chocolate, compota de frutos del bosque, corazón Crème Brûlée
con Streusel de Chocolate y almendras*

