

Chef's Dinner

CENA DEL CHEF



Price Kids • *Precio Niños*

\$25 USD

Price Adults • *Precio Adultos*

\$40 USD

Please contact a Vacation Planners representative to make your reservation • *Contacta a un representante de Vacation Planners para realizar tu reservación*

04.22.2021

Menú

APPETIZERS • ENTRADAS

Diced tuna, black sesame seeds, roasted garlic emulsion,
WAKAME salad and grounded pepper

*Dados de atún, ajonjolí negro, emulsión de ajo rostizado,
ensalada de WAKAME y ceniza de chile*

Beet tiradito, creamy lime dressing, vanilla oil and
cherry tomato confit from vineyard

*Tiradito de betabel, cremoso de limón, aceite de vainilla y
tomate confitado de viñedo*

SOUP • SOPA

Mexican traditional “chileatole” (green chili soup with corn) with
roasted rack of lamb and herb crust

*Tradicional chileatole (sopa de ají con maíz) con
paleta de cordero encostrada en ceniza de chile y hierbas finas*

MAIN COURSE • PLATO FUERTE

Braised short rib with cranberry, grilled vegetables and turnip puree

Short rib braseado con arándano, vegetales asados y puré de nabo

DESSERT • POSTRE

LA ABUELA BORRACHA (panellets with alcohol)

Traditional mexican chocolate sponge cake with stout beer ice cream,
flavored orange crème brûlée and cinnamon marshmallows

*Espanja de chocolate mexicano tradicional con helado de Cerveza stout,
crème brûlée de naranja y bombones de canela*