



NEW YEARS EVE MENU 2024

ENTRADAS • APPETIZERS

ELIGE

CREMA DE ALMEJA
ENSALADA TROPICAL

CHOOSE

CLAM CHOWDER
TROPICAL SALAD

PLATO FUERTE • MAIN COURSE

ELIGE

MAR Y TIERRA: CAMARONES PERFECTAMENTE
COCINADOS ACOMPAÑADOS DE UN JUGOSO
FILETE MIGNON, SERVIDO CON VERDURAS
ASADAS Y PURE DE PAPÁ BAÑADO CON GRAVY
DE CHAMPIÑÓN.

CHOOSE

SURF & TURF: PERFECTLY COOKED SHRIMPS
PAIRED WITH A TENDER FILET MIGNON.
SERVED WITH VEGETABLES AND MASHED
POTATOES TOPPED WITH MUSHROOM
GRAVY.

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ESPINACA,
ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIA.
BAÑADA EN UNA SALSA CREMOSA A BASE DE
VINO BLANCO. SERVIDO CON PURÉ DE PAPA
Y VERDURAS.

CHICKEN BREAST STUFFED WITH SPINACH,
ASPARAGUS, MUSHROOMS AND CARROTS.
TOPPED WITH A WHITE WINE CREAMY
SAUCE. SERVED WITH VEGETABLES AND
MASHED POTATOES.

POSTRES • DESSERTS

ELIGE

BROWNIE DE CHOCOLATE
CON NIEVE DE VAINILLA
PAY DE QUESO CON FRESA

CHOOSE

CHOCOLATE BROWNIE
WITH VANILLA ICE CREAM
CHEESECAKE WITH STRAWBERRY

DICIEMBRE 31, 2024

5:00 PM - 11:59 PM

\$950 MXN P/P | \$950 MXN P/P
CENA DE 3 TIEMPOS | 3 COURSE DINNER

NO INCLUYE BEBIDAS / BEVERAGES NOT INCLUDED
NO INCLUYE PROPINA / TIPS ARE NOT INCLUDED

RESERVACIONES / RESERVATIONS

TELEFONO / PHONE NUMBER:

322 222 1054 / 322 223 0684

322 190 2759