

New Years Dinner & Warm Up

Cena de Año Nuevo

ENTRADAS / *STARTERS*

Chilpachole de jaiba / *Crab broth*

Caldo a base de marisco local, espesado con masa de maíz criollo y aceite de cilantro. / *Broth based on local seafood, thickened with creole corn dough and cilantro oil.*

Tamal

Relleno de rajas de chile poblano sobre un espejo de mole almendrado y ensalada de quelites. / *Filled with poblano bell pepper over a mirror of almond mole sauce and quelites salad.*

FUERTES / *MAIN*

New York

Servido con salsa blanca de queso azul con un polvo de tocino y aceite de perejil. *Served with white blue cheese sauce with bacon powder and parsley oil.*

Lomo de cerdo / *Pork tenderloin*

Servido con frutos secos, envuelto en tocino con una salsa de ciruela ahumada. / *Served with dried fruit, wrapped in bacon with a smoked plum sauce.*

Pescado a la mantequilla-limón / *Lemon-Butter Fish*

Sellado, servido con una salsa de jugo de limón y mantequilla, encostrado en almendra ahumada con pimientos rostizados y couscous. / *Seared, served with lemon juice and butter sauce, crusted in smoked almonds with roasted peppers and couscous.*

Guarnición / *Side Dish*

Romeritos

Pure de camote con vainilla / *Sweet potato puree with vanilla*

Espárragos asados / *Roasted asparagus*

POSTRE / *DESSERT*

Choux

Rellenos de crema pastelera, servido con ganache de chocolate semi amargo. / *Filled with pastry cream, served with semi-bitter chocolate ganache.*

+ 1 brindis por persona
+ 1 toast per person

Live Music
Special Family Style Dinner
Price \$2,300 MXN
(service NOT included)

TATEWARI



New Years Dinner & Warm Up

Cena de Año Nuevo



ENTRADAS / *STARTERS*

Carpaccio

Láminas de betabel con queso vegano de almendras, servido con un mouse de aguacate con mix de quelites y un praline de semillas.
Beet slices with vegan almond cheese, served with an avocado mouse with quelite mix and a seed praline.

FUERTES / *MAIN*

Calabaza local rellena / Filled local pumpkin

Rostizada barnizada con ghee (mantequilla clarificada) rellena de un sofrito con semillas.
Roasted and glazed with ghee (clarified butter) and filled with a sautéed sauce with seeds.

POSTRE / *DESSERT*

Cheescake de camote / Sweet potato cheesecake

Servido con salsa de frutos rojos
Served with berries salsa

+ 1 brindis por persona
+ 1 toast per person

Live Music
Special Family Style Dinner
Price \$2,300 MXN
(service NOT included)

TATEWARI