



CENA DE NAVIDAD

2026



\$70.00 por persona

No incluye 13% de impuestos ni 10% de servicio.



ENSALADAS

Su selección entre:

Ensalada de higos y queso Camembert

Mezcla de lechugas, higos, almendras tostadas, tomate cherry, cebolla morada, alfalfa, pepino, zanahoria, uvas y queso Camembert, con aderezo balsámico, miel y mostaza.

Ensalada Navideña

Lechuga kale, tomate cherry, pera, rulos de pepino, remolacha, queso feta, almendras caramelizadas y cebolla morada, con aderezo de mango & chía.

Timbal de quinua, aguacate & mango

Sobre un espejo de gazpacho de sandía, con crocante de plátano verde y microgreens. **Vegana.**

SOPAS

Su selección entre:

Crema de remolacha rostizada y manzana

Remolacha asada, cebolla blanca, manzana verde, ajo, jengibre y hierbas en fondo de verduras y leche de coco, con manzana deshidratada y microgreens. **Vegana.**

Crema de espinaca & bechamel

Suave crema de espinaca con especias, crema dulce y bechamel, servida con tostada de pan con hierbas.

Crema de coliflor y manzana

Coliflor asada y manzana en fondo de vegetales, crema dulce y hierbas, coronada con almendras tostadas y microgreens.



PLATOS FUERTES

Su selección entre:

Lomito con portobellos confitados y reducción de café

Lomito sellado al punto con hierbas frescas y portobellos en reducción de café, acompañado de puré de pejibaye y ensalada de mango y piña.

Filete de dorado en costra de quinua

Con salsa de coco & hierbas, acompañado de puré de papa y mini vegetales frescos.

Pechuga de pollo rellena de hongos mixtos, espinaca y queso Brie

En reducción de vino blanco con mango, acompañada de papas a las hierbas y vegetales mixtos.

Risotto cremoso de maíz dulce asado

En fondo de vegetales, con crocante de cebollino y microgreens. **Vegano.**

POSTRES

Su selección entre:

Tarta de Tres Chocolates Navideña

Mezcla de tres chocolates sobre base de galleta, decorada con almendras caramelizadas.

Pie de Frutos Rojos

Tarta de maní, almendras, higos, ciruela, pasas y mantequilla de maní, rellena de crema de coco & semillas de chía. **Vegano.**

Mousse de Frutas

Mousse cremoso de leche, huevo y crema, con galleta, fresas & cranberry.

\$70.00 por persona

No incluye 13% de impuestos ni 10% de servicio.