



Temporada decembrina en Casa de Sierra Nevada

POSADA TRADICIONAL el 23 de diciembre. Participe en una de las tradiciones más populares y divertidas de México. Comenzamos con una explicación de esta tradición para después cantar, prender luces de bengala. Forme una fila para romper una piñata como símbolo de abundancia. Disfrute de bebidas calientes como ponche de frutas o atole. **ALREDEDOR DEL ÁRBOL DE NAVIDAD** el 25 de diciembre. Haga de Tunki Rooftop by Handshake su lugar especial para este maravilloso día. Deje sus regalos bajo nuestro árbol de Navidad y suba con sus más queridos para celebrar juntos esta tradición mientras disfruta de un delicioso brunch a la carta con la mejor vista de San Miguel. **APAPACHO FESTIVO.** Mientras disfruta de su estancia con nosotros, le recomendamos que visite Laja Spa para mimarse con un masaje de 90 minutos a base de frutos rojos.

¡POR UN MÁGICO 2024! ¡Tres, dos, uno! ¡Vamos de fiesta al estilo Casa de Sierra Nevada! Hemos preparado una noche fabulosa para dar la bienvenida al nuevo año. Únase a nosotros en BLUE BAR para disfrutar de un cóctel de bienvenida. Después, deje que nuestro equipo culinario deleite su paladar con un maravilloso menú en ANDANZA. Deje que fluya el champán en TUNKI ROOFTOP BY HANDSHAKE, donde el ritmo de la música con DJ en vivo le invita a bailar, junto con sorprendentes cócteles y las mejores vistas de San Miguel. Para cerrar con broche de oro, montaremos un espectáculo teatral con bailarines y acróbatas. ¡Baile, celebre y brinde por el comienzo de un gran 2024!

Es tiempo de celebrar con los más cercanos. Reúnanse con la familia y amigos en San Miguel de Allende y disfruten juntos mientras prueban deliciosa gastronomía, descubren el encanto de la historia y la cultura y bailan al ritmo de la música en el Corazón de México.

¡Felices fiestas!

*Stephan Post
Divisional Director of
Excellence*





CENA DE NAVIDAD

24 DICIEMBRE 2023

Amuse bouche

Callo garra de león rostizado con crema de coco y aceite de cebollin
(1,3,7,8,9,12)

Salad or Soup

Ensalada Waldorf V
Manzana, nuez caramelizada, pera al Chablis, arandanos, uvas,
hojas de apio, aderezo de hinojo
(1,3,7,8,9,12)

or

Vichyssoise
Pancetta, papa, poro, Grissini de trufa
(1,3,7,9,12)

Principales

Pavo en cocción lenta con miel de tomillo y ajo & prime rib en costra de sal
Ejote & chícharos, relleno de pavo, puré de papa, relish de arandano, gravy de pavo
(1,3,5,7,8,9,12)

Postre

Tronco navideño
bizcocho de chocolate, ganache de chocolate blanco & cereza,
helado de menta
(1,3,7,12)

3,200 MXN

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) gluten-free

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE. Los alérgenos designados y sus productos son: (1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos. Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

El pescado destinado a ser consumido crudo o casi crudo ha sido tratado previamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, apartado D, punto 3. Los platos o ingredientes marcados con © son congelados, congelados en origen por el fabricante, o han sido refrigerados a temperatura negativa in situ para garantizar su calidad y seguridad para la salud pública. Esto se ajusta a los procedimientos descritos en el Plan APPCC de conformidad con el Reglamento CE 853/04. El personal de nuestro restaurante está a su disposición para facilitarle cualquier información relativa a la naturaleza y el origen de los alimentos servidos.

Precios en MXN y ya incluyen el 16% IVA. Servicio no incluido.

papel 100% reciclado



BRUNCH

25 DICIEMBRE 2023

Blinis con salmón ahumado y crema de hinojo
(1,3,4,7)

Pan Pita con pavo
(1,3)

Bubble and squeak GF
(9)

Huevos cocotte GF
(3,7)

Tabla de quesos y charcutería
(1,3,5,7,8,11,12)

Pancakes V
(1,3,7)

French toast con mousse de parmesano V
(1,3,7)

Huevos al gusto GF
(3)

Tosta de aguacate; de tomate V
(1,3,7,12)

Chilaquiles de mole, o salsa de pollería, rojos (pollo, huevo)
(1,3,7)

Tarta tatin V
(1,3,7)

Tarta de nuez V
(1,3,7)

Opera V
(1,3,7)

Cup cakes V
(1,3,7)

Trenza de hojaldre y durazno V
(1,3,7)

1,700 MXN

(V)vegetariano (VG)vegano (GF)gluten-free

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE. Los alérgenos designados y sus productos son: (1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos. Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

El pescado destinado a ser consumido crudo o casi crudo ha sido tratado previamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, apartado D, punto 3. Los platos o ingredientes marcados con © son congelados, congelados en origen por el fabricante, o han sido refrigerados a temperatura negativa in situ para garantizar su calidad y seguridad para la salud pública. Esto se ajusta a los procedimientos descritos en el Plan APPCC de conformidad con el Reglamento CE 853/04. El personal de nuestro restaurante está a su disposición para facilitarle cualquier información relativa a la naturaleza y el origen de los alimentos servidos.

Precios en MXN y ya incluyen el 16% IVA. Servicio no incluido.

papel 100% reciclado



CENA AÑO NUEVO

31 DE DICIEMBRE 2023

Amuse bouche

Croqueta de jamón serrano (1,3,7,10)

Entrada

King kampachi, leche de tigre y acaí, chips de camote morado, cebolla morada, tomate y aguacate (4)

Sopa

Veloute de pera y coliflor (7,9,12) GF

Principal

Filete, espárragos, salsa holandesa, ralladura de yema curada y ahumada, puré de limón y demi (3,7,9,10,12) GF

Pre-postre

Madalenas con yogur de nuez moscada (1,3,5,7,8)

Postre

Cobbler de cerezas negras y helado de esencia de pino (1,3,5,7,8)

4,900 MXN

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) gluten-free

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE. Los alérgenos designados y sus productos son: (1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos. Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

El pescado destinado a ser consumido crudo o casi crudo ha sido tratado previamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, apartado D, punto 3. Los platos o ingredientes marcados con © son congelados, congelados en origen por el fabricante, o han sido refrigerados a temperatura negativa in situ para garantizar su calidad y seguridad para la salud pública. Esto se ajusta a los procedimientos descritos en el Plan APPCC de conformidad con el Reglamento CE 853/04. El personal de nuestro restaurante está a su disposición para facilitarle cualquier información relativa a la naturaleza y el origen de los alimentos servidos.

Precios en MXN y ya incluyen el 16% IVA. Servicio no incluido.

papel 100% reciclado



CENA AÑO NUEVO

31 DE DICIEMBRE 2023

VEGETARIANO

Amuse bouche

Croqueta de plátano macho y tofu,
chalaquita cremoso de aguacate y huancaína vegana (1,6)

Entrada Caliente

Sopa de tomate rostizado y relish de tomate deshidratado, fideo de arroz,
cebolla caramelizada, setas parrilladas, cilantro criollo y chile guajillo (1) GF

Entrada Fría

Tiradito de betabel rostizado, leche de tigre vegana con acai,
chips de camote morado, cebolla morada y aguacate rostizado GF

Principal

Steak de sandía ahumada, pomme paille, tomates cherry confitados,
gel de cebolla morada, cilantro fresco y demi vegana(9,10,12) GF

Postre

Suspiro limeño vegano de coco, tulle de vainilla, gel de pisco y limón (1)

4,900 MXN

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) gluten-free

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE. Los alérgenos designados y sus productos son: (1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos. Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

El pescado destinado a ser consumido crudo o casi crudo ha sido tratado previamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, apartado D, punto 3. Los platos o ingredientes marcados con © son congelados, congelados en origen por el fabricante, o han sido refrigerados a temperatura negativa in situ para garantizar su calidad y seguridad para la salud pública. Esto se ajusta a los procedimientos descritos en el Plan APPCC de conformidad con el Reglamento CE 852/04. El personal de nuestro restaurante está a su disposición para facilitar cualquier información relativa a la naturaleza y el origen de los alimentos servidos.

Precios en MXN y ya incluyen el 16% IVA. Servicio no incluido.

papel 100% reciclado



CENA AÑO NUEVO

31 DE DICIEMBRE 2023

PARA NIÑOS

Entrada Caliente

Palomita de coliflor con salsa bbq (1,3,4,7,9,10,12) VG

Entrada Fría

Ensalada Waldorf VG

Principal

(1,3,4,5,7)

Pescado y papass

o

Pollo y papas

o

Vegetales tempura

Postre

Helado (5,7,8) VG

Chocolate, fresa o vainilla

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) gluten-free

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE. Los alérgenos designados y sus productos son: (1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos. Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

El pescado destinado a ser consumido crudo o casi crudo ha sido tratado previamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, apartado D, punto 3. Los platos o ingredientes marcados con © son congelados, congelados en origen por el fabricante, o han sido refrigerados a temperatura negativa in situ para garantizar su calidad y seguridad para la salud pública. Esto se ajusta a los procedimientos descritos en el Plan APPCC de conformidad con el Reglamento CE 852/04. El personal de nuestro restaurante está a su disposición para facilitarle cualquier información relativa a la naturaleza y el origen de los alimentos servidos.

Precios en MXN y ya incluyen el 16% IVA. Servicio no incluido.

papel 100% reciclado