



# CASA DE SIERRA NEVADA

A BELMOND HOTEL  
SAN MIGUEL DE ALLENDE

## DÍA DE MUERTOS EN SAN MIGUEL DE ALLENDE

Adéntrese en la conmovedora magia del Día de Muertos en San Miguel de Allende—donde cada color, sabor y nota musical honra la vida misma.

Únase a nosotros durante dos días inolvidables de vibrante celebración, desde cócteles en el rooftop bajo cielos de cempasúchil hasta un festín lleno de inspiración que evoca las tradiciones de la región.

Venga con su mejor atuendo de Catrina—esto es más que un tributo, es un viaje sensorial a uno de los rituales más icónicos y sinceros de México.



## BAJO EL CIELO DE CEMPASÚCHIL

**31 DE OCTUBRE  
TUNKI ROOFTOP BY HANDSHAKE  
A PARTIR DE LAS 7:00PM**

Disfrute de cócteles innovadores, saboree canapés ingeniosos y baile al ritmo de un DJ en vivo, todo ello con vistas panorámicas de San Miguel, mientras la ciudad se ilumina con altares y celebraciones. Una noche de sabor, estilo y espíritu festivo le espera desde las alturas.

**1,750 MXN POR PERSONA**

**CUPO LIMITADO. SE REQUIERE RESERVACIÓN**



# UNA NOCHE DE SABORES E HISTORIAS ANCESTRALES

1 DE NOVIEMBRE

BLUE BAR Y ANDANZA

A PARTIR DE LAS 6:30PM

El segundo día le invita a sumergirse aún más en el espíritu del Día de Muertos. Comience con un cóctel en Blue Bar mientras un experto desvela el profundo simbolismo detrás de la celebración. Luego, encuéntenos en Andanza para una exquisita cena de cinco tiempos inspirada en la Fiesta de Todos los Santos en Pátzcuaro, Michoacán—cada plato un tributo, cada nota del trío mexicano en vivo un suave eco de la tradición.

2,350 MXN POR PERSONA

CUPO LIMITADO. SE REQUIERE RESERVACIÓN

# MENU

31 DE OCTUBRE

TUNKI ROOFTOP BY HANDSHAKE

## SELECCIÓN DE CANAPÉS

Mini tamal de ceniza V

Taco frito de verduras V

Brocheta de camarón y salsa macha<sup>(2,5,11)</sup>

Tostada de aguacate y carne seca

Brocheta de tomate y salsa de cacahuete<sup>(5)</sup> VG

Mini quesadilla de mole con pollo<sup>(1,5,8,11)</sup>

Ceviche negro y col morada<sup>(4)</sup>

Aguachile de champiñones verdes VG

Jugo de carne<sup>(12)</sup>

Mini taco de res<sup>(7)</sup>

Chocolate de charanda

Mini cheesecake<sup>(1,7)</sup>



# MENU

1 DE NOVIEMBRE  
ANDANZA

## CINCO TIEMPOS

### AMUSE BOUCHE

*selección del chef*

### ENSALADA

*Calabaza y sikil pak V, GF*

salsa de pepitas, tomate, habanero

naranja agria, cebolla, ajo, cilantro

### SOPA

*Tarasca<sup>(7)</sup> GF*

tomate, chile guajillo, maíz en julianas, aguacate

frijoles negros, crema ácida, queso fresco

*o*

*Hongos V, GF*

mezcla de champiñones, rajas poblanas

maíz aromatizado con epazote y flor de cempasúchil

### PRINCIPAL

*Filete de Res<sup>(7,12)</sup>*

puré de camote morado, puré de camote amarillo

jugo de carne y naturaleza muerta

*o*

*Pork Belly Crocante<sup>(1,5,7,8,11,12)</sup>*

mole negro y puré de piña

*o*

*Filete Vegano<sup>(5,8,9,12)</sup> V, GF*

mezcla de semillas y legumbres, puré de zanahoria

vegetales confitados, demi-glasé vegano

### POSTRE

*Buñuelo de Viento<sup>(1,3,7)</sup>*

helado de chongo zamorano y fruta cristalizada

*Pastel de Almendra V, GF*

sorbete de ate, merengue y salsa de charanda



## DETALLES

### 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.

Se requiere reservación previa.

Precios en MXN e incluyen el 16% de impuestos. El servicio no está incluido.



