

FESTIVE MENUS

Felices Fiestas



CASA DE SIERRA NEVADA
A BELMOND HOTEL
SAN MIGUEL DE ALLENDE

27 DE NOVIEMBRE | NOVEMBER 27

Thanksgiving

AMUSE BOUCHE

BETABEL ENCURTIDO, CREMOSO DE QUESO DE CABRA Y JALEA MANDARINA
Pickled beet, goat's cheese cream, and mandarin jelly



SOPA | SOUP

CREMA TRUFADA DE COL MORADA Y AVELLANAS
Purple cabbage and hazelnut truffle cream



ENSALADA | SALAD

ENSALADA INSPIRACIÓN WALDORF, PERA AL CHABLIS, NUECES,
HOJAS VERDES, ARÁNDANO, APIO, ADEREZO
Waldorf-inspired salad with Chablis-poached pear, walnuts, mixed greens,
cranberries, celery, and dressing



PRINCIPAL | MAIN

PECHUGA DE PAVO, SALSA DE CALABAZA, MANZANAS AHUMADAS,
BEURRE BLANC
Turkey breast with pumpkin sauce, smoked apples, and beurre blanc

o / or

PESCA DEL DÍA, PURÉ DE COLIFLOR, MOUSSE DE QUESO PARMESANO,
COLIFLOR DESHIDRATADA, PIÑÓN
Catch of the day with cauliflower purée, parmesan mousse,
dehydrated cauliflower, and pine nuts



POSTRE | DESSERT

PAY DE CALABAZA Y HELADO DE CARDAMOMO
Pumpkin pie with cardamom ice cream

o / or

PASTEL DE ZANAHORIA VEGANO
Vegan carrot cake



1,650 MXN

*Precios en MXN y ya incluyen el 16% de IVA. Servicio no incluido.
Prices in MXN and are inclusive of 16% tax. Service not included.*

24 Y 25 DE DICIEMBRE | DECEMBER 24 & 25

Merry Christmas

AMUSE BOUCHE

CROQUETA DE PULPO, PAPA Y JAMÓN SERRANO Y
HIGO CARAMELIZADO CON TOCINO Y MIEL

Octopus, potato, and serrano ham croquette and
Caramelized fig with bacon and honey



SOPA | SOUP

CREMA DE CALABAZA DE CASTILLA, CARDAMOMO Y PISTACHES

Castilla pumpkin cream with cardamom and pistachios



ENSALADA | SALAD

ENDIVIA CONFITADA, PERAS AL VINO BLANCO, NUEZ Y
ADEREZO DE QUESO AZUL

Confit endive, white wine-poached pears, walnuts, and blue cheese dressing



PRINCIPAL | MAIN

PECHUGA DE PAVO ROSTIZADA CON GLASEADO DE ARÁNDANOS,
QUICHE DE RELLENO DE PAVO, Y GRAVY

Roasted turkey breast with cranberry glaze, turkey stuffing quiche, and gravy

o / or

PESCA DEL DÍA, ÑOQUIS A LA MANTEQUILLA Y LIMÓN

Catch of the day with butter and lemon gnocchi



POSTRE | DESSERT

COBBLER DE MANZANA, CIRUELA, BLUE BERRIES Y HELADO DE CANELA

Apple, plum, and blueberry cobbler with cinnamon ice cream



1,950 MXN

*Precios en MXN y ya incluyen el 16% de IVA. Servicio no incluido.
Prices in MXN and are inclusive of 16% tax. Service not included.*

31 DE DICIEMBRE | DECEMBER 31

ANDANZA

Happy New Year

AMUSE BOUCHE

BUÑUELO DE QUESO CAMEMBERT, PERA Y NUEZ DE LA INDIA Y
MEATBALL, SALSA DE TOMATE Y TUIL DE PARMESANO
Camembert cheese fritter with pear and cashew and
Meatball with tomato sauce and parmesan tuile



SOPA | SOUP

CREMA DE CASTAÑAS, QUESO MORBIER Y FOIE GRASS
Castilla pumpkin cream with cardamom and pistachios

o / or

VELOUTE DE ZANAHORIA, COLIFLOR, COCO Y JENGIBRE
Carrot, cauliflower, coconut, and ginger velouté



ENSALADA | SALAD

COL LOMBARDA Y MANZANA GRANNY, PIÑON CARAMELIZADO,
VINAGRETA DE MOSTAZA ANTIGUA
Red cabbage and Granny Smith apple, caramelized pine nuts, old-style mustard
vinaigrette

o / or

HUMMUS DE BETABEL, BETABEL ROSTIZADO, PISTACHES, GERMEN DE TRIGO,
PAN PITA, VINAGRETA DE LIMON REAL
Beet hummus, roasted beet, pistachios, wheat germ, pita bread, royal lemon vinaigrette



31 DE DICIEMBRE | DECEMBER 31

ANDANZA

PRINCIPAL | MAIN

MERLUZA, SALSA DE CHAMPAGNE, HUEVA DE SALMÓN Y ORO,
LANGOSTINOS, COLIFLOR Y ESPINACA

Hake with champagne sauce, salmon roe and gold, prawns, cauliflower, and spinach

o / or

FILETE DE RES CON JAMON SERRANO, TRUFA NEGRA Y MIEL,
PURÉ DE CHIRIVIA, ESPÁRRAGOS ESCALFADOS, DEMIGLACE DE HIGOS

Beef fillet with serrano ham, black truffle and honey, parsnip purée,
poached asparagus, fig demi-glace

o / or

TERRINA DE SEMILLAS Y LEGUMBRES, PURE DE BROCOLI,
ZANAHORIAS CONFITADAS Y DEMIGLACE VEGANA

Seed and legume terrine, broccoli purée, confit carrots, and vegan demi-glace



POSTRE | DESSERT

STRUDEL DE PERA, NUEZ Y HELADO DE CHAI

Pear and walnut strudel with chai ice cream

o / or

TARTA SACHER, BIZCOCHO DE CHOCOLATE, RELLENO DE MERMELADA DE
DURAZNO Y GLASEADO DE CHOCOLATE OSCURO,

HELADO DE CEREZA AMARENA

Sacher torte: chocolate sponge cake filled with peach jam, dark chocolate glaze,
and amarena cherry ice cream

o / or

PUDDING DE CHOCOLATE NEGRO, AGUACATE Y TAHINI

Dark chocolate pudding with avocado and tahini



4,950 MXN

31 DE DICIEMBRE | DECEMBER 31
TUNKI ROOFTOP BY HANDSHAKE

Happy New Year

SELECCIÓN DE CANAPÉS | CANAPES PASS AROUND

TIRADITO DE PESCA SOBRE TAPIOCA
Fish tiradito over tapioca

SANGUCHITO DE BUTIFARRA, ALIOLI Y ARÚGULA
Butifarra mini sandwich with aioli and arugula

CREMA DE ZAPALLO
Squash cream

PULPO A LA GALLEGA, BROCHETA
Galician-style octopus skewer

CEVICHE DE LANGOSTINO
Prawn ceviche

ROQUETA DE PAPA TRUFADA Y HUANCAINA
Truffled potato croquette with huancaína sauce

CAUSA DE PULPO Y CEVICHADA
Octopus causa and ceviche-style causa

TEQUEÑOS DE RES Y QUESO
Beef and cheese tequeños

GARRA DE LEON EN SU CONCHA, JALAPEÑO Y SALSA CÍTRICA
Lion's paw scallop in its shell with jalapeño and citrus sauce

OSTIONES GRATINADOS CON TOCINO
Bacon-gratinated oysters

BRUSCHETTA CAPRESSE
Caprese bruschetta



4,950 MXN

*Precios en MXN y ya incluyen el 16% de IVA. Servicio no incluido.
Prices in MXN and are inclusive of 16% tax. Service not included.*

