

DECEMBER 25, CASA MAYOR

Menú de Navidad

Sopa / Soup

SOPA DE PAPA, CAMARÓN DEL GOLFO, CÍTRICOS Y TRUFA NEGRA
Potato soup, Gulf shrimp, citrus, and black truffle

Ensalada / Salad

ENSALADA DE QUELITES, DURAZNO ASADO, PECANAS,
QUESO FRESCO Y MANDARINA
Quelite salad (Mexican greens), roasted peach, pecans, fresh cheese, and mandarin

ENSALADA DE EJOTES, GRANADA, ALMENDRAS,
JAMÓN SERRANO, HIGOS Y BALSÁMICO AÑEJO
Green bean salad, pomegranate, almonds,
Serrano ham, figs, and aged balsamic vinegar

Plato Fuerte / Main Course

PAVO ROSTIZADO CON ADOBO
Roasted Turkey with adobo sauce

RIB EYE
Rib eye steak

PARGO LOCAL CON NARANJA AGRIA
Local snapper with sour orange

CAMARONES AL CILANTRO
Cilantro shrimp

LECHÓN GLASEADO CON MIEL MAYA
Honey-glazed suckling pig with Mayan honey





Guarniciones / Side Dishes

PURÉ DE CAMOTE Y MORILLAS

Sweet potato puree with morel mushrooms

ESPÁRRAGOS CON LIMÓN

Asparagus with lemon

CALABAZAS BABY

Baby squash

RELLENO DE FRUTAS Y SEMILLAS

Fruit and seed stuffing

Salsas / Sauces

SALSA DE CARNE

Meat sauce

SALSA DE ARÁNDANOS

Cranberry sauce

SALSA DE CITRICOS

Citrus sauce

Pastre / Dessert

TARTELETA DE CHOCOLATE

Chocolate tartlet

BUÑUELOS CON PILONCILLO Y TEJOCOTE

Fritters with piloncillo and tejocote

ROLLO DE ESPECIAS Y CEREZA NEGRA

Spice roll with black cherry

TAPIOCA DE FRAMBUESA Y JENGIBRE

Raspberry tapioca with ginger

DURAZNO RELLENO DE NUECES Y QUESO CABRA

Peach stuffed with walnuts and goat cheese



