Thanksgiiving

Para Compartir

NOVIEMBRE 26, 2026
18:00 - 22:30

Entraaas

ENSALADA DE ARÚGULA
Durazno Grillado con Manzana Caramelizada acompañada de Vinagreta Granada (180 g)
Vegetariana

BOK CHOY AL GRILL
Nibs de Ajo Crujiente acompañado de una Crema de Ajo Rostizado (180 g)
Lácteos

DIP DE BERENJENA
Dip Cremoso acompañado de Pan Artesanal de Masa Madre (140 g)
Lácteos y Gluten

SOUFFLÉ DE CASTILLA
Salvia con Jamón Serrano y Compota de Ciruela Pasa (180 g)
Lácteos, Gluten, Puerco

ZANAHORIAS GLASEADAS
Arándanos, Perejil y Nueces de la India (100 g)
Nueces

Plato Principal

PECHUGA DE PAVO EN MIEL
Glaseada con Hierbas Aromáticas y Tomates Cherry´s Rostizados(160 g)
Hierbas Aromáticas

TRI-TIP A LAS BRASAS
Corte acompañado de Hortalizas: Chirivía con Coliflor y Salsa Macha Verde (200 g)
Semillas y Chile

RAVIOLI DE TUÉTANO Y HONGOS SILVESTRES
Pasta Fresca con relleno de Duxelle de Hongo en Salsa Cremosa de Huitlacoche y Castañas (70 g)
Lácteos, Huevo, Gluten y Semillas

BERENJENA GRATINADA
Couli de Tomate, Brócoli Frito con Limoneta al Orégano y Chile (180 g)
Vegana

SANDÍA A LA BRASA
Salsa Macha Verde, Acelgas Tiernas y Puré de Zanahoria (160 g)
Lácteos y Semillas

Dulces Tentaciones

PAY DE CALABAZA DE CASTILLA
Relleno Cremoso de Calabaza de Castilla y Especias Aromáticas (40 g)
Gluten, Huevo, Lácteos, Semillas y Nueces

PAY DE NUEZ
Relleno de Nuez Tostada, Almendras y Miel de Maple (35 g)
Gluten, Huevo, Lácteos y Nueces

PAY DE LIMÓN
Rellena de Crema de Limón y Merengue (35 g)
Gluten, Huevo y Lácteos

PAN DE ELOTE
Elote Dulce, Crema, Chocolate y Palomitas Crujientes (40 g)
Gluten, Huevo, Lácteos y Semillas

$2,300
Maridaje con Robert Mondavi Winery Napa Valley Chardonnay y Cillar de Silos Crianza

$1,950
Sin Maridaje

Peso promedio antes de cocción. Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente. Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión, todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%. Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 555658 1111

Thanksgiving

Infantil

NOVIEMBRE 26, 2026
18:00 - 22:30

2 a 12 años

CÓCTEL DE FRUTAS
Mix de frutas, Jugo de Naranja y Menta (180 g)
Saludable

ENSALADA DE DURAZNO Y PORO
Mix de Lechugas Durazno al Grill y Chips de Poro Frito (200 g)
Durazno y Contaminacion Cruzada

ENSALADA WALDORF
Manzana, Nuez, Apio y Crema (180 g)
Nuez y Lácteos

MINI HAMBURGUESA DE RES
Brioche, Res, Tocino, Lechuga, Tomate, Pepinillos Caseros y Mayonesa de Mostaza Acompañada de Papas Gajo (220 g)
Gluten, Huevo, Lácteos y Cerdo

PASTA CON SALSA CASSE
Pasta en Salsa de Tomate con Camarones Espolvoreada con Queso Parmesano (200 g)
Gluten, Lácteos y Mariscos

Postre

BROWNIE
Relleno de Chocolate sin Nuez con Helado de Vainilla (150 g)
Gluten, Huevo y Lácteos

$800

Peso promedio antes de cocción. Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente. Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión, todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%. Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 555658 1111

Thanksgiiving

For the table

NOVEMBER 26TH, 2026
18:00 – 22:30

Appeuzers

ARUGULA SALAD
Grilled Peach with Caramelized Apple served with Pomegranate Vinaigrette (180 g)
Vegetarian

GRILLED BOK CHOY
Crispy Garlic Nibs served with Roasted Garlic Cream (180 g)
Dairy

CREAMY EGGPLANT DIP
Served with Artisan Sourdough Bread (140 g)
Dairy and Gluten

BUTTERNUT SQUASH SOUFFLÉ
Sage with Serrano Ham and Prune Compote (180 g)
Dairy, Gluten and Pork

GLAZED CARROTS
Cranberries, Parsley and Cashews (100 g)
Tree Nuts

Main Course

HONEY-GLAZED TURKEY BREAST
Glazed with Aromatic Herbs and Roasted Cherry Tomatoes (160 g)
Aromatic Herbs

GRILLED TRI-TIP
Served with Vegetables: Parsnips with Cauliflower and Green Macha Sauce (200 g)
Seeds and chili

MARROW AND WILD MUSHROOM RAVIOLI
Fresh Pasta Stuffed with Mushroom Duxelle in a Creamy Huitlacoche and Chestnut Sauce (70 g)
Dairy, Eggs, Gluten and Seeds

EGGPLANT AU GRATIN
Tomato Coulis, Sautéed Broccoli with Lemon, Oregano and Chili (180 g)
Vegan Selection

GRILLED WATERMELON
Green Macha Sauce, Tender Swiss Chard and Carrot Purée (160 g)
Dairy and Seeds

Sweet Enaungs

CASTILIAN PUMPKIN PIE
Creamy Filling Made with Castilian Pumpkin and Aromatic Spices (40 g)
Gluten, Eggs, Dairy, Seeds and Tree Nuts

WALNUT PIE
Filled with toasted walnuts, almonds, and maple syrup (35 g)
Gluten, Eggs, Dairy and Tree Nuts

LEMON PIE
Filled with Lemon Curd and Meringue (35 g)
Gluten, Eggs and Dairy

CORN BREAD
Sweet Corn, Cream, Chocolate, and Crunchy Popcorn (40 g)
Gluten, Eggs, Dairy and Seeds

$2,300
Pairing with Robert Mondavi Winery Napa Valley Chardonnay and Cillar de Silos Crianza

$1,950
Without Wine Pairing

Weights indicated are approximate raw weights prior to cooking. Consumption of raw or undercooked products is at the guest's own risk. Please inform us of any specific dietary requirements so we can provide accurate information regarding the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos (MXN). Gratuity is not mandatory. We accept cash and Visa, Mastercard and American Express. No credit card surcharge applies. All prices include 16% VAT. For service comments or feedback, please contact the local authorities at *0311 or 55 5658 1111.

Thanksgiving

Kids

NOVEMBER 26TH, 2026
18:00 – 22:30

Ages 2 -12

FRUIT COCKTAIL
Fruit Mix, Orange Juice and Mint (180 g)
Healthy

PEACH AND LEEK SALAD
Mixed Lettuce, Grilled Peaches and Fried Leek Chips (200 g)
Peaches and Cross-Contamination

WALDORF SALAD
Apple, Walnuts, Celery and Cream (180 g)
Walnuts and Dairy Products

MINI BEEF BURGER
Brioche, Beef, Bacon, Lettuce, Tomato, Homemade Pickles and Mustard Mayonnaise Served with Potato Wedges (220 g)
Gluten, Egg, Dairy and Pork

PASTA WITH CASSE SAUCE
Pasta in Tomato Sauce with Shrimp, Sprinkled with Parmesan Cheese (200 g)
Gluten, Dairy and Seafood

Dessert

BROWNIE
Chocolate Filling (No Nuts) with Vanilla Ice Cream (150 g)
Gluten, Eggs and Dairy

$800

Weights indicated are approximate raw weights prior to cooking. Consumption of raw or undercooked products is at the guest's own risk. Please inform us of any specific dietary requirements so we can provide accurate information regarding the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos (MXN). Gratuity is not mandatory. We accept cash and Visa, Mastercard and American Express. No credit card surcharge applies. All prices include 16% VAT. For service comments or feedback, please contact the local authorities at *0311 or 55 5658 1111.