

KARUMA

GOURMET GRILL

EL ESPECIAL DEL CHEF | MENU 3 TIEMPOS

PRIMER TIEMPO

ENSALADA ARGENTINA

Lechuga, Jitomate, Cebolla, Aceite de Olivo y Vinagre

— O —

SOPA DE CEBOLLA

Queso Gruyère Gratinado, Champagne, Pan Hecho en Casa

SEGUNDO TIEMPO

RIB EYE 400g

— O —

ASADO DE TIRA 700g

POSTRE

CREME BRULEE

Crema Brulee de Naranja, Grand Marnier, Helado de Carajillo

— O —

MOUSSE DE CHOCOLATE

Chocolate, Cassis, Gelatina de Cerveza Negra, Ganache de Café,
Helado de Cerveza Negra

Precio por persona \$2,172.00. Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos.

Aviso: el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.