

KARUMA

GOURMET GRILL

DEGUSTACIÓN DEL ASADOR | MENÚ 5 TIEMPOS

PRIMER TIEMPO

EMPANADA

Carne de Res Estofada, Vegetales, Berros, Salsa Criolla

— O —

AGUACATE TATEMADO

Rostizado, Aceite de Oliva

SEGUNDO TIEMPO

ENSALADA DE ESPINACAS

Betabeles Rostizados, Supremas de Naranja, Perejil, Queso de Cabra,
Vinagreta de Champagne, Pistaches

— O —

ENSALADA GRIEGA

Jitomate, Pepino, Cebolla, Kalamata, Queso Feta

TERCER TIEMPO

SOPA DE CEBOLLA

Queso Gruyère Gratinado, Champagne, Pan Hecho en Casa

— O —

POTAGE DE HONGOS

Porcini, Portobello, Shitake, Champiñón Paris, Cremini, Shimeji

CUARTO TIEMPO

CAMARÓN COLOSAL 120g — O — **CABRITO** 200g

POSTRE

MELOCOTÓN

Melocotón Asado al Grill, Crumble de Almendra, Helado de Vainilla

— O —

SOUFFLE DE VAINILLA

Salsa de Moras Azules Flameada con Bourbon, Helado de Chocolate Blanco

Precio por persona \$1,982.00. Con maridaje \$3,494.00 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.