

# VISPERA DE AÑO NUEVO 2018

£75

## 5-Course menu

Available from 5:30pm - 8:30pm

Inclusive of a Prickly Pear Bellini  
or a glass of Perrier-Jouët Champagne

---

### Taco de aguacate con caviar

Avocado and caviar tacos

### Rehilete de jícama con cangrejo a la diablo y salsa de aguacate

Jicama pinwheel with devil's style crab, avocado sauce

### Tamal negro de costilla de res entomatada y salsa de chicatana

Black tamal stuffed with entomatado short rib, chicatana sauce

### Pescado al "tikin xic" con pinceladas de achiote

Char grilled sea bass with achiote brush strokes

### Costillas de cordero con su salsa sikil-pak de hoja santa y quelites

Lamb ribs, wild greens and sikil-pak de hoja santa sauce

### Tarta de chocolate, durazno y azafrán con vainilla de

#### Papantla y su piel de oro

Chocolate tart with peach and saffron, Papantla vanilla, gold leaf

### La alegría de los pequeños dulces Mexicanos

The joy of the tiny Mexican sweets

### Espresso con eucalipto

Espresso with a twist of eucalyptus