

VISPERA DE AÑO NUEVO 2018

£125

9-Course menu
Available from 9pm

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

Taco de aguacate con caviar
Avocado and caviar tacos

Molotes de plátano macho con crema de maíz y trufa negra
Plantain molotes, corn cream, black truffles

Rehilete de jícama con cangrejo a la diablo y salsa de aguacate
Jicama pinwheel with devil's style crab, avocado sauce

Tostada de frijoles, queso ahumado, hierbas Mexicanas
Beans tostada, smoked cheese, Mexican herbs

Mole de navidad con salicornia, papas y camarón crujiente
Sun fire, Christmas mole, new potato, crispy shrimp

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

Aguanieve de flor de Jamaica con chile ahumado
Hibiscus sorbet, smoked chile

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