



Thanksgiving

M E N U

ENTRADAS

- | | |
|--|-----|
| • baklava brie | 295 |
| • dip de espinaca, alcachofa y champiñones | 205 |
| • cheesecake de tomates cherry rostizados | 275 |
| • paté con cebolla caramelizada y ron zacapa | 175 |

ENSALADAS

5 porciones

- | | |
|--|-----|
| • ensalada de arúgula, melocotón, pecanas caramelizadas con aderezo de tamarindo | 245 |
| • ensalada de arúgula, pera rostizada, queso feta, cranberries y vinagreta de mostaza&miel | 245 |

SIDES

- | | mediano
5 p. | grande
10 p. |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
| • puré de papas de 3 quesos | 200 | 400 |
| • puré de camote con marshmallows | 225 | 425 |
| • corn casserole | 225 | 450 |
| • gratín de espinaca | 235 | 375 |
| • stuffing | 195 | 300 |
| • risotto de calabaza | 295 | 480 |
| • ejotes con almendras | 175 | 285 |
| • zanahorias rostizadas | 200 | 375 |



pedidos por whatsapp al 2458-4151



Thanksgiving MENU

MAIN DISHES

- pechuga de pavo (3lb peso crudo) 395
- pavo frito 18-20 libras entero o cortado 1,650
- pavo horneado 18-20 libras entero o cortado 1,750
- lomo tipo roastbeef con salsa de champiñones 1,175
- jamón glaseado 675
- cranberry honey glazed salmon 525

DESSERTS

- pumpkin pie 165
- pecan pie 165
- suspiro limeño de calabaza 175
- pastel choconutella 305
- pumpkin chocolate cheesecake 315



pedidos por whatsapp al 2458-4151