



Menú

demostración gastronómica de ingredientes Quintana Roo y Texas

Bebidas ♦ Drinks

Mezcal piña miel ♦ Mezcal with pineapple and honey

Tarta líquida de nuez pecana y café ♦ Pecan pie latte

Sambrosa ♦ Savory

Quesos, Galleta de Queso Redneck Cheddar, nuez pecana y sésamo negro y nueces pacanas picantes ♦ Cheese course with Redneck Cheddar, pecan + black sesame crackers and spiced pecans

Cebiche de langosta, coco, lima y aguacate ♦ Lobster ceviche, coconut, lime and avocado

Hamburguesa de langosta sobre miel glaseada pan de yema
Lobster Roll on honey glazed pan de yema

Pulpo con habanero, Habanero y semilla de calabaza
Octopus with habanero and pumpkin seeds

Fideos secos con Pulpo y recado negro ♦ Octopus, dry noodle and recado negro

Short rib estilo coreano, piña salsa ♦ Korean short rib with pineapple salsa

Prime rib, chimichurri de nuez pecana y su jugo ♦ Prime rib with au jus and pecan chimichurri

Dulce ♦ Sweet

Galletas Artesanales de mantequilla y nuez pecana ♦ Artisan Butter Pecan Cookies

Panelitas Tejanas con nuez pecana sumergidas en Chocolate Blanco
Texas Pralines dipped into Belgium white chocolate

Piña ron y nuez pecana ♦ Pineapple with rum and pecans

Torta de Chocolate con nuez pecana confitada y trufa de chocolate semi dulce
Chocolate flourless torte with sugared pecans and dark chocolate ganache

Tartaleta de cuajada de piña en base de mantequilla y nuez pecana terminada con Merengue Tostado
Pineapple curd tart on a butter pecan shell topped with toasted meringue