

## Menú Cena Copal

Montaje en el área de playa con camastros y antorchas para relajarse después de la cena con música relajante

### Cóctel de bienvenida

Botella de Champagne Moët & Chandon o "G.H.Mumm BRUT Cordon Rouge"

### APERITIVOS

*TARTÁR DE ATÚN Y SANDÍA*

Aguacate, limón, hueva de salmón, rábanos, algas marinas frescas y crujientes, hinojo y aceite de chiles

### ENTRADA

*PULPO ADOBADO A LA PLANCHA Y CHORIZO (90g)*

Gratín de chayote, espinaca y champiñones, crujiente de chorizo, crema de frijol negro y confit de limón

### SOPA

*CREMA DE LANGOSTINO Y CALABAZA DE CASTILLA*

Delicia en boca textura ligera, pura y fina crema de langostinos y calabaza de castilla con guarnición de quenelle de queso de cabra, almendra tostada, zucchini salteado en mantequilla, crutones y un toque de aceite de trufa.

### PLATO FUERTE

*CORDERO LECHAL*

Crujiente de espaldilla, chuleta en costra de pistaches, sifón de chicharos y chiles toreados, alubias en vinagreta, cebollitas, habas mentoladas.

*RIB EYE PRIME AL CARBÓN*

Salsa de pimienta –pasilla, cebolla al grill, papas Anna, ejote francés y verduras orgánicas

○

*LANGOSTA THERMIDOR*

Cola de langosta (350 g) Estilo thermidor gratinada con espinacas y champiñones, servida con veloute de chaya, puré de papa a la mostaza, verduras cambray y emulsión de langosta.

○

*CAMARONES TEMAZCAL A LA RAICILLA*

Camarones 16/20, Mole Poblano y Ciruela Claudia, Tamal de Mantequilla, verduritas y mousseline de elote.

### POSTRE

*CAZUELITA DE BARRO*

Mousse de 2 Chocolates, tierra de Chocolate

**\$500 USD POR PAREJA**