

K1. CENA EMPLATADA VIP |

VIP PLATED DINNER

Garantía mínima: 100 pax | *Minimum guarantee: 100 ppl*

Precio: \$ 42 dólares + 16% de IVA + 15% de servicio

Price: \$42 USD + 16% tax + 15% service charge

Precio con medias colas de langosta: \$52 dólares + 16% de IVA + 15% de servicio
Price with half baby lobster tail \$52.00 USD + 16% tax + 15% service charge

ENSALADAS | *SALADS*

Tamal de faisán en adobo de chile ancho, aderezo de tomate heirloom con comino y flores orgánicas
Risotto de queso parmesano reggiano con chorizo y chutney de tomatillo verde
Cangrejo de concha suave en tempura de cúrcuma con salsa de pimiento morrón y limón, ensalada de wakame con ajonjolí negro y brotes orgánicos
Ravioli abierto de bogavante y espárragos blancos con tomate cherry, queso ricotta y salsa vongole con almeja chirla perfumada con vino blanco y pistache
Tártara de atún con masago con mayonesa de wasabi, alga wakame y sweet-chilli sauce
Ensalada de espinaca con manzana verde, queso de cabra cenizo, nuez caramelizada y reducción balsámica.
Carpaccio de salmón ahumado, queso crema caviar lumpo
Tabule con trigo quebrado orgánico, pollo con costra de orégano vinagreta de cítricos con sal de colima
Aguachile de flor de calabaza con pescado blanco, aguacate y brotes de cilantro
Ensalada de betabel hervido, queso burrata y aderezo de naranja
Tamal filled with pheasant in ancho chile adobo, served with heirloom tomato dressing with thyme and organic flowers
Parmesan reggiano risotto with chorizo and green tomatillo chutney
Soft shell crab in turmeric tempura with bell pepper and lime sauce, served with wakame salad with black sesame and organic sprouts
Open bogavante lobster and white asparagus ravioli with cherry tomatoes, ricotta, and vongole sauce with chirla clams, scented with white wine and pistachios
Tuna tartar with masago, served with wasabi mayonnaise, wakame seaweed and sweet chile sauce
Spinach salad with green apple, ash-covered goat cheese, caramelized pecans and balsamic reduction
Smoked salmon carpaccio with cream cheese and lumpfish caviar
Organic cracked wheat tabbouleh with chicken coated in oregano and citrus vinaigrette with Colima salt
Squash blossom aguachile with white fish, avocado and cilantro
Boiled beet salad with burrata cheese and orange dressing

SOPAS | *SOUPS*

Gazpacho de tomate heirloom con cereza, pulpa de cangrejo blanco y sorbete de albahaca
Caldo de pollo de la granja con leche de coco, hongos shiitake, queso tofu orgánico y zacate de limón
Sopa de tomate rostizado con espárragos blancos, ravioli abierto con camarón del Pacífico, pesto de albahaca y parmesano reggiano
Sopa de cinco cebollas con mejillón negro y crostini de queso pecorino
Sopa de la milpa
Crema de queso roquefort
Bisque de langosta con polvo de chile
Crema de espárragos con morillas rellenas de foie
Crema de alcachofas con listones de espárragos
Pasta Alfredo con camarones y parmesano Grana Padano
Heirloom tomato gazpacho with cherries, white crab meat and basil sorbet
Chicken soup with coconut milk, shiitake mushrooms, organic tofu and lemon grass
Roasted tomato soup with white asparagus and open ravioli of Pacific shrimp, basil pesto and parmesano

reggiano
Five-onion soup with black mussel and pecorino crostini
Corn field soup
Creamy roquefort cheese soup
Lobster bisque with chile powder
Asparagus cream soup with foie gras-filled morel mushrooms
Artichoke cream soup with ribbons of asparagus
Alfredo pasta with shrimp and grana padano parmesan

PASTA

Espagueti / *Spaghetti*
Fettuccine
Linguini

Guarniciones y salsas para pastas al momento
Additions and sauces for pastas, made to order

Mantequilla, pejeril, crema, salsa boloñesa y salsa carbonara
Butter, parsley, cream, Bolognese sauce, carbonara sauce

PLATOS FUERTES | *MAIN COURSES*

Magret de pato en chichilo negro (mole oaxaqueño prehispánico) con puré de plátano macho, vegetales de temporada, chochoyotes, cebolla morada curtida y brotes de cilantro
Totoaba del Pacífico risolada con plátano caramelizado, mango en mantequilla, aceite de chile pasilla, cacahuete tostado y micros de rábano
Rib eye Prime en costra de hierbas con confit de vegetales del huerto, papas cambray confitadas al tallo de limón y salsa de ciruela asiática
Pechuga de pollo rostizada con camarones de La Baja a la parilla, sobre puré de coliflor, salsa de tomate heirloom y albahaca
Filete de res en salsa balsámica con vegetales del huerto
Filete de res en salsa de pimienta y langosta en vino blanco con risotto con hongo shiitake y espárragos
Pollo en su jugo con escabeche de chile chiltepín y papas ajillo
Salmón con costra de mantequilla, parmesano y cilantro, servido con salsa de Jamaica y cama de espárragos blancos
Pescado blanco con ayocotes y arroz cremoso con espárragos
Corazón de rib eye con chimichurri de cilantro, cambray con sal de Colima y espárragos verdes
Duck magret in chichilo negro (Pre-Hispanic Oaxacan mole), with mashed plantains, seasonal vegetables, chochoyote corn dumplings, cured red onion and sprigs of cilantro
Pan-seared Pacific totoaba with caramelized banana and mango in butter, pasilla chile oil, toasted peanuts and radish microgreens
Prime Ribeye steak in herb crust with garden vegetable confit, cambray caramelized in lemon grass, and Asian plum sauce
Roasted chicken breast and grilled Baja shrimp served over cauliflower purée with heirloom tomato and basil sauce
Tenderloin filet in balsamic sauce with garden vegetables
Tenderloin filet in pepper sauce and lobster in white wine risotto with shitake mushrooms and asparagus
Chicken in its jus with chiltepín chile escabeche and garlic potatoes
Salmon in butter, parmesan and cilantro crust with hibiscus sauce, served over white asparagus
White fish with acoyotes beans and creamy rice with asparagus
Heart of ribeye steak with cilantro chimichurri, cambray potatoes with Colima salt and green asparagus

BARRA DE POSTRES Y HELADOS | *DESSERT & ICE CREAM BAR*

Tiramisú exótico Grand Velas
Pastel de queso con relish de mango, vainilla y cilantro
Crème brûlée de frambuesa con helado de chocolate
Pastel de crema de coco con sorbete de lima y cilantro
Brownie de chocolate
Pay tradicional de manzana con salsa de vainilla
Plátanos a la parrilla con crema de manzanilla
Ceviche de mango y fresa
Mousse de piña colada
Crème brûlée con fruta de la pasión
Exotic Grand Velas tiramisu
Cheesecake with mango, vanilla and cilantro relish
Raspberry crème brûlée with chocolate ice cream
Coconut cream cake with cilantro lime sorbet
Chocolate brownie
Traditional apple pie with vanilla sauce
Grilled bananas with chamomile cream
Mango and strawberry ceviche
Piña colada mousse
Crème brûlée with passion fruit

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas