

Bee my Valentine

**Wednesday, February 14th,
2018**

**A DINING EXPERIENCE TO
SHARE...**

APPETIZERS:

Double nibble surprise

Caramelized onion, cognac and epazote whipped butter,
served with home baked bread and coriander sauce.



ENTREÉ:

Eggplant puree with salt cured salmon (Gravlax) on a flat
bread, accompanied with salad and requeson (cheese
spread), dressed with garlic and morita.



MAIN COURSE:

Spaghetti: choice of roasted tomato and butter sauce with
Italian meatballs or 3 cheese sauce and sautéed shrimps,
served with basil and parmesan cheese.



DESSERT:

White chocolate and lemon crepe cake, served with guava
and mezcal compote.

*Live Romantic Sax music by Alberto Sandoval
Dinner served with a welcome champagne and 1 glass of wine per person
1900 pesos per couple including wine
1700 pesos per couple without drinks
Reservations only – 622.109.00.03*

Bee my Valentine

**Miércoles 14 de Febrero,
2018**

Cena para compartir...

APERITIVOS:

Doble mordidita.

Mantequilla de cebolla caramelizada, coñac y epazote, pan
hecho en casa y salsa de cilantro.



ENTRADA:

Flat bread con puré de berenjena y salmón curtido
(Gravlax), ensalada con requesón y vinagreta de ajo y chile
morita.



PLATO FUERTE:

Spaghetti a elegir: con albóndigas italianas y salsa de tomate
rostizado y mantequilla o camarones en salsa blanca de 3
quesos, ambas servidas con albahaca y queso parmesano.



POSTRE:

Pastel de crepas con chocolate blanco y limón real, servido
con una compota de guayaba y mezcal.

Música romántica en el saxofón con Alberto Sandoval

Cena servida con champagne de bienvenida y 1 copa de vino por persona.

1900 pesos por pareja incluyendo vino.

1700 pesos por pareja sin bebidas.

Reservaciones al 622.109.00.03