



SEAFOOD & RAW BAR

NYE 2025

MENÚ

PRIMER TIEMPO

(A elegir)

ENSALADA DE QUESO CABRA CON ADEREZO DE HIGOS

Lechuga orejona, tocino, aguacate, cebolla morada, queso de cabra con almendras, nueces, perejil, croutones de pan y reducción de higo y vinagre balsámico

TIRADITO DE ATÚN 80 g

Con aguacate, pepino, ajonjolí, cebolla morada, cebolla frita, chips de ajo y salsa ponzu

CLAM CHOWDER CON PAPA

Aceite de oliva, croutones y perejil

CRAB CAKE 120 g

Con salsa tártara, con arúgala y vinagreta de limón

SEGUNDO TIEMPO

(A elegir)

MAR Y TIERRA

Filete mignon 200 g y camarones 150 g, servidos con corn hush puppies, espárragos asados, puré de papa y salsa de jerez

PESCA DEL DÍA EN PASTA DE MISO 200 g

Con zanahorias rostizadas y puré de coliflor, arúgala con vinagreta de limón y limón asado

LANGOSTA AL GRILL 1/2 pza

Con espárragos asados, salsa romesco, perejil, limón y mantequilla clarificada

RISOTTO DE VEGETALES

Con setas, champiñones, aceite de trufa, espárragos, queso parmesano y arúgala

TERCER TIEMPO

(A elegir)

PASTEL CHOCOLATE

Capas de bizcocho de chocolate con betún de chocolate y crema de avellana, salsa de chocolate y frutos rojos frescos

LOTUS CHEESECAKE

Con un toque de naranja, salsa de caramelo, betún de queso y galleta Lotus Biscoff®

MENÚ DE NIÑOS

(A elegir)

FISH & CHIPS 120 g

Acompañado de papas a la francesa y salsa kétchup

QUESADILLA DE POLLO 120 g

En tortilla de harina, con queso mozzarella, pollo al grill y papas a la francesa

**CELEBRA CON NOSTROS
LA NOCHE MÁS ESPERADA DEL AÑO**

31 DE DICIEMBRE | 8 PM

**PRECIO POR PERSONA
\$3,500 MXN**

**PRECIO POR NIÑO
\$1,450 MXN**

INCLUYE

KIT DE FIESTA, COPA DE CHAMPAÑA,
CENA DE 3 TIEMPOS, 12 UVAS Y FUEGOS ARTIFICIALES

FONDE  EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



**RESERVA AL
55 43 53 61 38**

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

La propina no es obligatoria | El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción
* El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA.