

DINNER MENU

New Year's Eve Holbox

CENA DE AÑO NUEVO – HOLBOX

DECEMBER 31ST

FIRST COURSE / PRIMER TIEMPO

Wagyu-aged beef crostini / Crostini con grasa de wagyu madurada

Bone marrow and black truffle butter / Mantequilla de tuétano y trufa negra

Local pumpkin empanada, provoleta cheese / Empanada de calabaza local con queso provoleta

Avocado hummus with za'atar, edamame, and aromatic herbs / Hummus de aguacate con za'atar, edamame y hierbas aromáticas

FROM THE FIRE / DEL FUEGO

LAND/ TIERRA

Prime rib eye / Rib eye prime

SEA / MAR

Sustainably farmed salmon / Salmón de cultivo sustentable

SIDES / GUARNICIONES

Charred baby potatoes with black garlic chimichurri / Papines al rescoldo con chimichurri de ajo negro

Baby greens salad with anchovy dressing and roasted macadamias / Ensalada de hojas tiernas con aderezo de anchoa y macadamia tostada

Grilled asparagus with artisanal stracciatella and chermoula sauce / Espárragos al grill con stracciatella artesanal y salsa chermoula

DESSERT / POSTRE

Mille-feuille with cardamom cream, dulce de leche, and macerated strawberries / Milhojas con crema de cardamomo, dulce de leche y fresas maceradas

VEGETARIAN MENU / MENÚ
VEGETARIANO

FIRST COURSE / PRIMER TIEMPO

Grilled asparagus with artisanal stracciatella, nuts, and chermoula / Espárragos al grill con stracciatella artesanal, frutos secos y chermoula

Charred cabbage with gochujang hollandaise and sesame seeds / Col a las brasas con holandesa de gochujang y ajonjolí

MAIN COURSE / SEGUNDO TIEMPO

Potato gnocchi with 12-month-aged parmesan, fava beans, and green beans / Ñoquis de papa con queso parmesano de 12 meses, habas y ejotes

Mushroom and tofu skewer with tamarind, white miso, and sesame / Brocheta de hongos y tofu con tamarindo, miso blanco y ajonjolí

DESSERT / POSTRE

Mille-feuille with cardamom cream and dulce de leche / Milhojas con crema de cardamomo y dulce de leche

NOMADE

TEMPLE