

# KARUMA

THE ART OF GRILL

## MENÚ FUEGO Y BRISA FIRE & BREEZE MENU

### AMUSE - BOUCHE

Pulpo a la Gallega sobre Papas, Oliva Extra Virgen y Pimentón

### ENTRADA (120 g)

Short Rib con Ensaladilla de Tomate Cherry y Mix de Pequeños Brotes

### ENSALADA

Espinaca, Betabel Horneado, Naranjas Caramelizadas, Queso de Cabra

### PLATO FUERTE

Rib Eye Angus Choice (400g) con Espárragos y Coles de Bruselas



ó

Pez Vela (200g), Costra de Frutos Secos, Ajonjolí, Tomates Cherry Confitados y Carpacho de Hortaliza

### POSTRE

Lingote Ópera de Chocolate

### PETIT FOUR

Bombones de Chocolate Rellenos

### AMUSE - BOUCHE

Galician-Style Octopus on Potatoes, Extra Virgin Olive Oil and Paprika

### FIRST COURSE (4oz)

Short Rib, Cherry Tomatoes Salad and Small Sprouts

### SALAD

Spinach, Baked Beetroot, Caramelized Oranges, Goat Cheese

### MAIN COURSE

Rib Eye Angus Choice (14oz) with Asparagus and Brussels sprouts



or

Crusted Sailfish (7oz) with Dried Fruit, Sesame, Cherry Tomato Confit and Vegetables Carpaccio

### DESSERT

Chocolate Opera Lingot

### PETIT FOUR

Stuffed Chocolate Marshmallows

---

Menú de 6 tiempos más cocktail de bienvenida \$1,450 MXN por persona. Impuestos incluidos, servicio mínimo de 8 personas.  
6-Course Menu plus welcome cocktail \$85 USD per persona, Taxes included, minimum service of 8 people.

