

KARUMA

THE ART OF GRILL

MENÚ NOCHES NIGHTS MENU

AMUSE - BOUCHE

Pan Tostado con Chorizo a la Parrilla con Ali Oli, Frisse y Salsa Criolla

ENTRADA

Provoleta a las Brasas con Tomates Cherry, Romero Frito y Almendras

ENSALADA

Ensalada Argentina con Lechugas, Tomates y Cebolla Colorada

PLATO FUERTE

Costillón de Angus Black (450g), Cocción Lenta a la Leña con Morrones Asados, Papas al Plomo con Perfume de Ajo y Romero

ó

Branzino con Esparragos y Hortalizas Órganicas

POSTRE

Flan de Dulce de Leche con Crema Chantilly, Caramelo y Zarzamora

PETIT FOUR

Bocaditos de Chocolate y Variedad de Dulces

AMUSE - BOUCHE

Toasted Home-Made Bread with Grilled Chorizo and Ali Oli Sauce, Frisse, and Creole Sauce

FIRST COURSE

Grilled Provolone with Cherry Tomatoes, Rosemary and Almonds

SALAD

Argentine Salad with Lettuce, Tomatoes, and Red Onion

MAIN COURSE

Slowly Grilled Beef Ribs (15oz) with Roasted Peppers, Potatoes with Garlic, and Rosemary Essences

or

Branzino with Asparagus and Organic Vegetables

DESSERT

Milk Caramel Flan with Whipped Cream, and Blackberries

PETIT FOUR

Chocolate Bites and Various Candies

Menú de 6 tiempos más cocktail de bienvenida \$1,290 MXN por persona. Impuestos incluidos, servicio mínimo de 8 personas.
6-Course Menu plus welcome cocktail \$75 USD per persona, Taxes included, minimum service of 8 people.

