

CHRISTMAS MENU #1

CANÚ

PRIMER TIEMPO

Ensalada de Camarones con Cítricos

Acompañado de Lechuga Mixta, Pepino,
Tomate confitado, Naranja, Toronja,
Aderezo de cacahuete

SEGUNDO TIEMPO

Crema de Tres Quesos

Acompañado con crotones Provensal y
Nuez Garapiñada.

PLATO FUERTE

Pechuga de Pavo Rellena

Acompañada de Ensalada Navideña y
Pure de Calabaza

POSTRE

Tarta de Cerezas y Frutos Rojos

ENTREE

Shrimp and Citrus Salad

Served with Mixed Lettuce, Cucumber,
Tomato confit, Orange, Grapefruit,
Peanut dressing

FIRST COURSE

Three Cheese Cream Soup

Accompanied with Provensal Croutons
and Sweet Nuts

MAIN COURSE

Stuffed Turkey Breast

Served with Christmas Salad and Pumpkin
Puree Quenel

DESSERT

Cherry and Red Fruit Cake

Precio de \$1,350 MXN por persona. IVA y servicio incluido. Garantía mínima de 30 personas.
Price is 80 USD per person. Taxes and Service are Included. Minimum of service 30 people.

CHRISTMAS MENU #2

CANÚ

PRIMER TIEMPO

Ensalada Frida

Espinaca Baby, Crujiente de Frutos, Berros,
Higo, Pepino, Tomate, Aguacate

SEGUNDO TIEMPO

Crema de Almendra con Amareto

Acompañado con Croton al Pesto

PLATO FUERTE

Filete Miñón con Salsa de Ciruela

Acompañada con Pure de Papa al
Parmesano, Vegetales glaseados, Manzana
Deshidratada, Reducción de Cabernet

o

Salmón Encostrado con Queso de Cabra y Miel

Acompañado de Puré de Chícharo
y Mantequilla de Alcaparras

POSTRE

Tradicional Tronco de Navidad

ENTREE

Frida Salad

Baby Spinach, Crunchy Fruits, Watercress,
Fig, Cucumber, Tomato, Avocado

FIRST COURSE

Almond Cream with Amaretto

Accompanied with Pesto Crotons

MAIN COURSE

Mignon Steak with Plum Sauce

Served with Parmesan Mashed Potato,
Glazed Vegetables, Dried Apple and
Cabernet Sauce Reduction

or

Crusted Salmon with Honey and Goat Cheese

With pea puree and caper butter

DESSERT

Traditional Christmas Yule Log

Precio de \$1,700 MXN por persona. IVA y servicio incluido. Garantía mínima de 30 personas.
Price is 100 USD per person. Taxes and Service are Included. Minimum of service 30 people.

CHRISTMAS MENU #3

CANÚ

PRIMER TIEMPO

Ensalada Mixta con Frutos Secos

Acompañada de Tomate Cherry, Pepino, Fresa, Queso Cabra, Jamon Serrano, Frambuesa, Reduccion de Balsámico

SEGUNDO TIEMPO

Crema de Tomate Rostizado

Acompañado de Croton Rustico y Tartufo

PLATO FUERTE

Salmón con Puré de Manzana

Servido con Verduras y Salsa Bernesa

o

“Mar y Tierra” Filete de Res

Acompañado con Camarones y Papa Cambray

POSTRE

Tradicional Tronco de Navidad

ENTREE

Mixed Salad with Dried Fruits

Served with Cherry Tomato, Cucumber, Strawberry, Goat Cheese, Serrano Ham, Raspberry, Balsamic Reduction

FIRST COURSE

Roasted Tomato Cream

Served with Rustic Croutons and Tartufo

MAIN COURSE

Salmon with Apple Puree

Served with Vegetables and Bernese Sauce

or

Surf and Turf, Tenderloin Steak

Accompanied by Shrimps and Cambray Potatoes

DESSERT

Traditional Christmas Yule Log

Precio de \$1,500 MXN por persona. IVA y servicio incluido. Garantía mínima de 30 personas.
Price is 90 USD per person. Taxes and Service are Included. Minimum of service 30 people.