

BE MY VALENTINE

RESTAURANTE ANDANZA



AMUSE BOUCHE

Scallop with curry
Callo de hacha y curry

ENTRADA / ENTRÉE

ENSALADA DE CANGREJO / CRAB SALAD
Pan agrio, pepino persa, cebollín, eneldo, mostaza a la antigua
Sour dough, persian cucumber, chives, dill, Dijon mustard

o / or

CARPACCIO DE ALCACHOFA / ARTICHOKE CARPACCIO
Fresa, láminas de parmesano, lechuga frisse y aceite de trufa negra
Frisse lettuce, strawberries, parmesan cheese, black truffle oil

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

COLA DE LANGOSTA POCHADA / POACHED LOBSTER TAIL
Vainilla de Papantla, coliflor con perfume de cardamomo, aguacate
Vanilla from Papantla, cauliflower with cardamom essence, avocado

o / or

SHORT RIB BRASEADO / BRAISED SHORT RIB
Puré de camote, nido de espárragos, reducción de chocolate picante
Sweet potato purée, asparagus nest, spicy chocolate reduction

POSTRE / DESSERT

Pavlova con compota de cerezas y cassis
Pavlova with cherry and cassis compote

1,490 MXN

Precios en MXN, incluye IVA. El 10% de servicio no está incluido.