



45
ANNIVERSARY



MENU

Gazpacho de Jícama con Ostión y Perejil Frito
Jicama Root Gazpacho with Oyster and Fried Parsley
by Chef Pedro Martin (Islas Canarias)
Sauvignon Blanc Corona del Valle, Valle de Guadalupe. México

Calabaza en su Flor
Pumpkin in its Flower
by Grand Solmar Land's End Crew (Mexico)
Falanghina DOC. Feudi di San Gregorio, Campania, Italia

Costra de Paella con Ceviche de Almeja Chocolate, Hueva de Langosta y Aguacate
Paella Crust with Chocolate Clam Ceviche, Lobster Roe and Avocado
by Chef Alex Seidel (Colorado)
Albariño Martin Codax, Rias Baixas, España

Pesca del Día Confitada en Hueso de Jabugo con Crema de Parsnip Quemada, Cebolla Cipollini y Salsa de Flor de Sauco
Jabugo Bone Confited Catch of the Day with Burnt Parsnip Cream, Cipollini Onion and Elderflower Sauce
by Chef César Pita (Mexico)
Chardonnay Hacienda Encinillas, Chihuahua México

Mejillón, Sopa de Pescado y Chorizo
Mussel, Fish Soup and Mexican Sausage
by Chef Pedro Martin (Islas Canarias)
Greco di Tufo DOCG Feudi di San Gregorio Campania, Italia

Ravioli de Lengua de Res con Erizo, Salsa de Tomatillo y Mollejas
Tongue Beef Ravioli with Sea Urchin, Tomatillo Sauce and Sweetbreads
by Chef César Pita (México)
Bertani Rosè Chiarretto Valpolicella, Italia

Kurobuta Pork Belly en Salsa Verde
Green Chili Kurobuta Pork Belly, Spiny Lobster and Masa Dumpling
by Chef Alex Seidel (Colorado)
Malbec Corona del Valle. (Valle de Guadalupe, México)

New York Wagyu con Papas Fritas y Mermelada de Cebolla
Wagyu New York with French Fries and Onion Jam
by Team Grand Solmar Land's End (Mexico)
Megacero Hacienda, Encinillas Chihuahua, México

Expresiones del Chocolate
Expressions of Chocolate
by Ulises Rodriguez (Mexico)
Passito de Moscatel LA Cetto