ESPECIALES DE CENA

Corte Vaquero

Filete de res 700 gr con cowboy butter de finas hierbas. Acompañado de papas y camote.

Picanha del Desierto

400 gr de picanha braseada, bañada en su propio jugo. Acompañada de espárragos frescos y puré de betabel.

Jurel Cortés

Filete fresco de jurel, sellado con costra de ajonjolí. Acompañado de puré de papa con un toque sutil de wasabi, tomates quemados y hojas verdes.

Camarones Bahía

3 piezas de camarón marinado, a la plancha. Acompañado de fritura de arroz.

Pasta del Puerto

Pasta con salsa marinara y mariscos frescos (calamar baby, camarones y pescado). Acompañado de pull-a-part garlic bread.

Pasta del día

Pasta hecha en casa, con ingredientes frescos de temporada.

Gnocchi del Monte

Gnocchi de papa, salsa de queso Pecorino Romano y pimienta negra. Acompañado de vegetales salteados.

Crema de Champiñón

Tradicional crema de champiñones con croton de queso.

POSTRES

Tiramisú Sahuaro

Tiramisú de queso mascarpone infusionado con pistache.

Milpas Tres Leches

Pan de elote con mezcla de tres leches.

Brisa de limón.

Merengue de limón con caramelo salado.

MANERA

M A R Y H U E R T A