



## **MENÚ DE SIETE PRATOS**

*especialmente elaborado pelo Chef Alejandro Cuatepotzo*

### **PRIMEIRO PRATO**

*TORRADAS MAR E TERRA, LÂMINAS DE ATUM E CARNE BOVINA  
com maionese de chapulín e abacate*

### **SEGUNDO PRATO**

*SALADA DE ALFACE  
com molho de parmesão, amêndoa e queijo feta*

### **TERCEIRO PRATO**

*TACOS DE CARANGUEJO  
com feijão e molho bêbado*

### **QUARTO PRATO**

*ARROZ À POBLANA  
com broas de vitela, cogumelos, flor de abóbora e queijo de ovelha*

### **QUINTO PRATO**

*POLVO NA GRELHA  
com pipián negro e linguiça de frutos do mar*

### **SEXTO PRATO**

*FILÉ DE COSTELA GRELHADO  
com purê de batata e molho de carne*

### **SÉTIMO PRATO**

*BOLO DE LIMÃO COM CARAMELO  
acompanhado de nozes e sorvete de iogurte*

### **BEBIDAS (OPCIONAL)**

*QUATRO TAÇAS DE VINHO DE RÓTULOS MEXICANOS*

