



SABORES DE INVIERNO 2025

Crema de Calabaza del Rancho \$ 110.00

Con Scone de camote morado y naranja

Totoaba del Golfo con Risotto y Vegetales \$ 490.00

Salsa de pimientos

Calamares rellenos con Salmón \$ 590.00

Risotto negro, pimiento asado y salsa de azafrán

Costilla de Res con Mole de Fiesta \$ 340.00

Humus y cebolla frita

Pierna de Pato de granja con Mezcal y Piloncillo \$ 650.00

Pasta de calabaza, camote y hoja filo con mantequilla de salvia

Pastel de zanahoria \$ 75.00

Ron, almendra y nuez



WINTER FLAVORS 2025

Ranch Pumpkin Cream	\$ 110.00
With purple sweet potato and orange scone	
Gulf totoaba fish with risoto and vegetables	490.00
Pepper sauce	
Stuffed Calamari with Salmon	\$ 590.00
Black risotto, roasted pepper and saffron sauce	
Beef Rib with Fiesta Mole	\$ 340.00
Hummus and fried onion	
Farm Duck Leg with Mezcal and Piloncillo	\$ 650.00
Pumpkin, sweet potato and phyllo pasta with sage butter	
Carrot Cake	\$ 75.00
Rum, almond and walnuts	