

Brunch

Bowl de Frutas de temporada con Miel de Yucatán,
Yogurt sin Azúcar, Granola hecha en casa.

Selección de Pan dulce artesanal.

Jugo Natural; Naranja, Toronja y Zanahoria con Jengibre.

Primer Curso

Portobello Asado. Balsámico, Arúgula, Parmesano de Nuez de la India.

ó

Almeja Chocolate. Jalapeño, Shallot, Lime

ó

Terrinas Hecho en Casa. Compota de Higos, Avellanas, Pan Nuez y Mostaza
Anciano.

ó

Kale. Arándanos, Hemp, Camote, Pepitas, Dátiles, Aderezo Thai de Nuez de la
India.

ó

Mozzarella Burrata. Tomates, Caponata, Pistaches, Frambuesa y Trufa Negra.

Segundo Curso

Jaso Bakery Hot Cakes multigrano, Plátanos, Blueberries y Miel Maple de Vermont.

ó

Huevos Benedictinos con Salmón, Espinaca, Jitomate deshidratado y Salsa
Holandesa.

ó

Chilaquiles acompañados de salsa verde y pollo.

ó

Baby Back Ribs. BBQ, Mac & Cheese y Elote Amarillo.

ó

Pollo Francés. Arroz Integral, Kale, Coliflor, Pasas, Almendras, Salsa de Vino Tinto.

ó

Jaso Burger con carne Angus y Queso acompañada de Papas a la francesa.

Menú por persona \$480
Menú con champagne \$1,100



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims