

MENÚ ESPECIAL

Thanksgiving

27 - 29 de noviembre

BEBIDA

- CRANBERRY APEROL SPRITZ

SOPA

- APPLE & SQUASH SOUP

Crema de calabaza y manzana rostizadas acompañada de teja de parmesano y tocino

PLATO FUERTE

- MAPLE GLAZED TURKEY

Pechuga de pavo al horno, marinada en maple y bourbon

**Servido con gravy tradicional*

GUARNICIONES

- HOMEMADE STUFFING

Tradicional stuffing a base de cebolla puerro, chorizo italiano, apio, salvia, tomillo y ajo, al aroma del fondo de pavo.

- SMASH POTATOES

Puré de papa cremoso con ajos confitados

ENSALADAS

ESCOGE UNA:

- ROASTED GREENS

Vainita, espárragos, y zucchini asados con sal de parmesano

- SWEET POTATO SALAD

Camotes rostizados, arándanos, queso feta, perejil y vinagreta de mostaza Dijon

- HOLIDAY HONEYCRISP SALAD

Greens de la huerta, arándanos, nueces, manzana roja y verde, queso azul con vinagreta de miel y cebollas caramelizadas

POSTRE

- CHEESECAKE FRUTOS SILVESTRES

Con aromas a canela y coulis de frutos silvestres

\$35 por persona

Incluido impuestos