

B
R
A
V
O

DINNER & DANCE
EXPERIENCE



GRAND PALLADIUM
HOTELS & RESORTS



Libre de gluten
Gluten free



Contiene Gluten
Contains Gluten



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Contiene Lácteos
Contains Dairy



Contiene Huevo
Contains Eggs



Contiene Frutos Secos
Contains Dry Fruits



Contiene Pescado
Contains Fish



Contiene Mariscos
Contains Seafood



Contiene Sulfitos
Contains Sulphites



Contiene Cerdo
Contains Pork



Picante
Spicy



Contiene Crustáceos
Contains Crustaceans



Alimento Crudo
Raw Food




Contiene Alcohol
Contains Alcohol



Contiene Champiñones
Contains Mushrooms

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos representa un riesgo para su salud, consúmase bajo su propia responsabilidad.

PAN DE MASA MADRE

Acompañado de mantequilla casera.  

ENTRADAS

TARTAR DE SALMÓN 60G      

Tostada de maíz azul, caviar lumpo, mousse de aguacate, cilantro, mayonesa de chile seco, acompañado con salsa macha y salsa de habanero tatemado.

PULPO SALTEADO 110 G  

Paprika, ajo, cebolla caramelizada, papa cambray y puré de pimientillo.

ENSALADA STRACCIATELLA   

Piñones, arúgula, láminas de tomate Heirloom, apio, rábano, aderezo, albahaca, aceite oliva y queso stracciatella.

TIRADITO DE ATÚN 80 G    

Con salsa ponzu, chips de jengibre, chile serrano y mousse de aguacate.

ESPECIALIDAD

CHULETA DE CORDERO 140 G  

En costra provenzal, sobre un espejo de salsa demiglace con un toque de menta, acompañado de coliflor en dos texturas. (Nuestro Chef recomienda servir en termino medio.)

CACHETE DE RES BRASEADO 120 G 

Acompañado de papines a la piedra, zanahorias caramelizadas, salsa bordalesa y espárragos trufados.

FILETE DE PESCADO

ZARANDEADO 120 G     

Con mole de camarón, cremoso de ajo, aceite verde y ensalada tierna de cilantro.

RISOTTO DE HONGOS

Servido con portobello, hongos silvestres, arúgula, tomate cherry rostizado, aceite de trufa y queso Grana Padano.

LINGUINI EN SALSA DE LIMÓN

Servido con camarones enteros (120 g) salteados con ajo confitado y ralladura de limón rey.

PLATILLOS CON CARGO ADICIONAL

Langosta 800 G \$1,450.00MXN

Cowboy Steak 600 G \$950.00 mxn

Porterhouse 600 G \$700.00 mxn

Precios en MXN son meramente indicativos. Se aplicará el cambio de MXN a USD del día según la página oficial de Banco de México. Impuestos incluidos.



POSTRE

XOCOLATL 🌾🔥🇮🇸

Ganache de chocolate oscuro con helado de vainilla.

MACARON DE LIMÓN 🌾🔥🌰

Poppy seed, relleno de mousse de avellana.

FINANCIER DE ALMENDRAS 🌾🔥🇮🇸🌰

Cremoso de limón real, suspiros de cardamomo y crumble de nueces caramelizadas.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Para compartir a partir de 2 personas





BRAVO

DINNER & DANCE EXPERIENCE