Año Nuevo

2027



BACALAUH DE MAR ® EST 2024

31 DE DICIEMBRE
RECEPCIÓN: 8:30 PM
RESERVAS: 969 935 2979

EXPERIENCIA
FRENTE AL MAR

MARIACHI EN VIVO, DJ
+ KIT DE AÑO NUEVO
@BACALAUHMX

Menú

PARA COMENZAR

Canasta de panes acompañada de babaganoush, un delicado dip de berenjena; tirokafteri, de queso feta con un toque picante; y pimientos del piquillo rellenos de queso de cabra, nuez y cebollín.

PRIMER TIEMPO (A ELEGIR)

Vichyssoise con crocante de queso de cabra
Una crema de textura sedosa, acompañada del contraste delicado y crujiente del queso de cabra.

Ensalada de betabel rostizado
Sobre una suave cama de jocoque al limón, con queso feta que realza su dulzor natural.

PLATO FUERTE (A ELEGIR)

Rack de cordero al jus de ajo negro
Acompañado de vegetales baby y pétalos de cebolla, con una salsa de notas profundas que enaltece el sabor del cordero.

Filete de res en salsa de pimienta
Servido con un delicado puré de manzana y vegetales baby, en un equilibrio de sabores suaves y especiados.

POSTRE NAVIDEÑO

12 UVAS + COPA DE VINO ESPUMOSO

MENÚ INFANTIL

Vichyssoise con crocante de queso de cabra.	Filete de res acompañado de papas a la francesa.	Postre navideño.

MENÚ ADULTO $ 1,950* POR PERSONA | MENÚ INFANTIL $ 950* POR NIÑO

* Es necesario el pago total del número de personas para realizar su reservación.
* Precios con IVA.

BACALAUH
COCINA DE MAR

INCLUYE KIT DE AÑO NUEVO

SERVICIO NO INCLUIDO