

MENÚ DE CENA

ENTRADAS	<p>ENSALADA VILLA \$370 MXN Camarones · aguacate · reducción de vinagre balsámico · mix de lechugas</p> <p>SASHIMI DE ATÚN \$310 MXN Finas láminas de atún crudo · salsa de soya · semillas de sésamo · cebolla morada · pepino · mix de lechugas</p> <p>ENSALADA LALA \$200 MXN Mix de lechugas · mango o fruta de estrella (temporal) · aguacate · espárragos · cebolla morada · tomate cherry · vinagreta balsámica</p> <p>CREMA \$190 MXN Brócoli o champiñón</p>	PLATO FUERTE	<p>FILETE MIGNON \$490 MXN Hierbas finas · verduras al vapor · papas gajo · reducción de champiñón · vino tinto</p> <p>FILETE ATÚN \$410 MXN Al ajo y romero · verduras salteadas en salsa de soya · ensalada</p> <p>FILETE SALMÓN \$460 MXN A las hierbas finas · verduras salteadas en salsa de soya · ensalada</p> <p>FILETE PESCADO \$440 MXN Al ajo y mantequilla · verduras al vapor · arroz</p> <p>CAMARONES \$460 MXN Mantequilla · Jengibre Diabla · Empanizado</p> <p>CAMARONES COCO \$500 MXN</p> <p>CAMARONES MOMIA \$540 MXN Tocino · queso crema</p> <p>PLATO MEXICANO \$400 MXN Chile relleno · arrachera · chorizo · quesadilla · guacamole · frijoles</p> <p>PASTA ALFREDO \$420 MXN Camarón · vegetales · salsa de la casa</p>
	<p>Tacos veganos (3 piezas) \$220 MXN</p> <p>Verduras salteadas · jengibre \$220 MXN</p> <p>Ceviche quinoa \$230 MXN</p> <p>Champiñones rellenos \$250 MXN</p> <p>Enchiladas vegetarianas \$250 MXN</p>		VEGANO
	<p>POSTRES</p> <p>Pay (sabor del día) \$260 MXN</p> <p>Plátano flameado \$200 MXN</p> <p>Piña asada \$200 MXN</p> <p><small>*todos nuestros postres son servidos con nieve artesanal de autor.</small></p>		

Todo lo que servimos es **fresco** y la buena comida **lleva su tiempo**.
Ordene la cena **antes de las 5:00 pm** directamente con su concierge