

MENÚ



Gratitude Dinner

ENTRADA / STARTERS

**Ensalada con Manzana, Tocino Glaseado, Cherrys
Deshidratados y Vinagreta de Miel Maple**

*Salad with Apple, Glazed Bacon, Dried Cherry Tomatoes
and Maple Honey Vinaigrette*

**Ensalada de Espinacas con Durazno al Grill, Nuez
Pecana, Queso Azul y Vinagreta de Arándanos**

*Spinach Salad with Grilled Peach, Pecan, Blue Cheese
and Blueberry Vinaigrette*

**Bok Choy Asado, Queso con Nuez de Macadamia
y Arándanos**

Roasted Bok Choy, Cheese with Macadamia Nuts and Blueberries

FUERTE / MAINS

Pechuga y Pierna de Pavo

Turkey Breast

Rib Eye Rostizado con Gravy

Roasted Rib Eye and Gravy

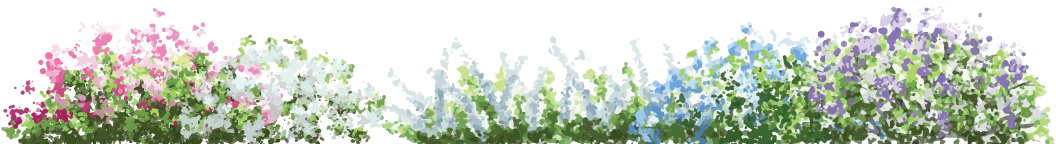
POSTRES / DESSERTS

Tarta de Calabaza con Durazno y Tierra de Piloncillo

Pumpkin Pie with Peach and Piloncillo Crumble

Pay de Manzana, Crema de Arándanos y Helado de Elote

Apple Pie, Blueberry Cream and Corn Ice Cream



MENÚ VEGANO / VEGAN MENU



Gratitude Dinner

ENTRADA / STARTERS

Ensalada de Espinacas con Durazno al Grill, Nuez Pecana, Queso Vegano y Vinagreta de Arándanos

Spinach Salad with Grilled Peach, Pecan, Vegan Cheese and Blueberry Vinaigrette

Ensalada de Betabel, Semillas de Calabaza y Vinagreta de Vainilla

Beet Salad, Pumpkin Seeds and Vanilla Vinaigrette

Pilaf Vegano de Cebada, Arroz Salvaje y Arándanos con Vinagreta

Wild Barley Rice and Blueberry Pilaf and Vinaigrette

FUERTE / MAINS

Pastel de Polenta con Setas Silvestres Glaseadas

Polenta Cake with Glazed Wild Mushrooms

Steak de Coliflor Rostizada con Aderezo de Jengibre

Roasted Cauliflower Steak with Ginger Dressing

POSTRES / DESSERTS

Mousse de Calabaza

Pumpkin Mousse

Pay de Manzana, Crema de Arándanos y Helado de Elote

Apple Pie, Blueberry Cream and Corn Ice Cream

