



HACIENDA SAN GABRIEL DE LAS PALMAS

LA TROJE

ENERO / FEBRERO

SUGERENCIA DEL CHEF

E N T R A D A

CARPACCIO DE SANDÍA Y ATÚN

DELICADAS LAMINAS DE ATÚN MARINADO
EN SALSA PONZU CON SANDÍA Y
QUESO BURRATA

\$ 2 1 0

F U E R T E

TACOS DE CAMARÓN SARANDEADO

CAMARÓN MARINADO Y ASADO EN ADOBO CON
JULIANAS DE COL MORADA, SALSA MEXICANA
Y POMADA DE AGUACATE

\$ 2 9 0

P O S T R E

PECAN PIE

A BASE DE HARINA DE ALMENDRA ,
DELICIOSA NUEZ ASADA , MIEL DE MAPLE Y
HELADO DE DULCE DE LECHE CON CRUMBLE

\$ 1 9 0