

# Chef's Dinner

CENA DEL CHEF

**\$115 USD**  
ADULTS · ADULTOS

**\$98 USD**  
KIDS - NIÑOS

**Limitless**  
ALL-INCLUSIVE

APPLY A SERVICE FEE OF 25%. RESTRICTIONS APPLY.  
APLICA UNA CUOTA DE SERVICIO DE 25%. APLICAN RESTRICCIONES.

\*Available with your Limitless All-Inclusive promotion.  
Subject to change without prior notice. Prior Reservation.

\*Disponible con su promoción Limitless All-Inclusive.  
Sujeto a cambios sin previo aviso. Previa reservación.

# Menu

## APPETIZER / ENTRADA

Diced tuna, black sesame seeds, roasted garlic emulsion,  
WAKAME salad and grounded pepper.

*Dados de atún, ajonjolí negro, emulsión de ajo rostizado,  
ensalada de WAKAME y ceniza de chile.*

Beet tiradito, creamy lime dressing,  
vanilla oil and cherry tomato confit from vineyard.

*Tiradito de betabel, cremoso de limón,  
aceite de vainilla y tomate confitado de viñedo.*

## SOUP / SOPA

Mexican traditional “chileatole” (green chili soup with corn)  
with roasted rack of lamb and herb crust.

*Tradicional chileatole (sopa de ají con maíz)  
con paleta de cordero encostrada en ceniza de chile y hierbas finas.*

## MAIN COURSE / PLATO FUERTE

Braised short rib with cranberry, grilled vegetables and turnip puree.

Tradicional chileatole (sopa de ají con maíz)  
*Short rib braseado con arándano, vegetales asados y puré de nabo.*

## DESSERT / POSTRE

LA ABUELA BORRACHA (panellets with alcohol)

Traditional mexican chocolate sponge cake with stout beer ice cream,  
flavored orange crème brûlée and cinnamon marshmallows.

*Esponja de chocolate mexicano tradicional con helado de Cerveza stout,  
crème brûlée de naranja y bombones de canela.*