LA CEIBA GARDEN & KITCHEN

MENÚ

PARA COMENZAR

- -Elotes Asados con Emulsión de Chiles con Limón y Queso de Ocosingo
- -Ceviche de Alcachofa con Tomates Deshidratados

CENA (ESTILO FAMILIAR) Primer Plato

- -Lechuga Ahumada en Zapote con Limón y Miel de la Selva
- -Zanahorias y Rábanos del Huerto

Segundo Plato

- -Camarones Asados con Puré de Elote Rostizado
- -Lobina al Horno con Hoja de Aguacate, Chayotes Asados con Hinojo, Lima y Salsa Verde sauce

Tercer Plato

- -Rib Eye con Verduras de la Hacienda, Cebolla de Poc Chuc y Aceite de Coco
- -Cordero Graseado con Miel de Jamaica, Especias, y Guisado de Jamaica

POSTRE

-Helado de Coco Ahumado con Piña, Aguacate local y Pepitas

