



*La*  
**ENSENADA**  
RESTAURANT

COCINA DE LA  BAJA CALIFORNIA

*2 Menú  
Navideña*

SERVICIO DE  
3 TIEMPOS

DESCORCHE DE VINO \$200



**ELIGE UNA OPCIÓN  
DE CADA TIEMPO:**



**E N T R A D A**

*Torre de Blue Cheese, Corazón de lechuga romana fresca, con aderezo de blue cheese y un toque de crujiente tocino.*

*Crema de Calabaza Criolla, Una sopa cremosa de calabaza criolla, ideal para comenzar con el sabor de la temporada.*



**F U E R T E S**

*Tomahawk de Cerdo - \$470  
Jugoso tomahawk de cerdo, acompañado de puré de manzana y perlas de papa y zanahoria.*

*Pavo Navideño - \$590  
Delicioso pavo navideño, servido con relleno tradicional, gravy casero y puré de papa.*

*Filete Wellington - \$690  
Delicioso filete de res marinado en mostaza, relleno de una duxelle de champiñones y envuelto en hojaldre, acompañado de puré de papa, demi-glacé de vino tinto y vegetales frescos.*

*Salmón en Salsa de Jamaica - \$690  
Salmón en salsa de jamaica sobre una cama de risotto cremoso, acompañado de espárragos frescos.*



**P O S T R E**

*Strudell de Manzana. Relleno de compota de manzana, canela, pasas y nuez.*



**\* PRECIOS + SERVICIO 15% \***

