



**AÑO NUEVO 2018 EN VITEA**  
**NEW YEAR'S EVE 2018 AT VITEA**

**MENÚ / MENU**

**Ensalada de verduras al grill, arúgula,  
queso de cabra, nueces y reducción de balsámico**  
*Salad of grilled vegetables, arugula, goat cheese,  
pecan nuts and balsamic reduction*



**Consomé de cola de res y rilettes de cola de res**  
*Oxtail consommé and oxtail rilettes*



**Filete de róbalo y langosta,  
ravioli de calabaza de castilla, holandesa Cafe des Paris**  
*Sea bass fillet with lobster, pumpkin ravioli, Cafe des Paris hollandaise*  
ó/ or

**Short rib cocido lentamente con papa al horno,  
mantequilla de trufa negra, puré de champiñones y vino tinto**  
*Slow cooked short rib with baked potato, black truffle butter,  
mushroom puree and red wine*



**Marquis de chocolate con dulce de leche y helado de guayaba**  
*Chocolate Marquis with dulce de leche and guava ice cream*



**12 uvas/12 grapes**  
**Decoración festiva/Festive Decoration**

**\$ 1,450 pesos**  
**(cena en la terraza/outside dining)**  
**\$ 1,300 pesos**  
**(cena en el interior/inside dining)**

Incluye IVA, agregar el servicio | Tax included, please add service  
Precios exhibidos en moneda nacional, sujetos a cambios sin previo aviso  
Prices displayed on national currency, subject to change without previous notice.