



SJD RESTAURANT WEEK 2018 FEATURE MENU

October 13 - 20

EMPANADITAS

Little Pork Filled Empanadas with Chimichuri

///

VIET LETTUCE WRAPS

Lemongrass Chicken, Chili Soy Sauce, Cilantro, Peanuts

///

SHRIMP BISQUE

Truffle Dumpling, Dark Rye Toast

///

LAMB CANELONI

Roasted Mushrooms, Cheese Bechamel, Tomato Ragu, Spicy Cauliflower, Parsley Salad, Pickled Shallots

///

CHOCOLATE DOME

Dark Chocolate Mousse, Berries

\$600 mxn Per Person IVA Included



SJD RESTAURANT WEEK 2018 FEATURE MENU

13 - 20 de Octubre

EMPANADITAS

Relleno de Puerco con Chimichuri

///

VIET TACOS DE LECHUGA

Pollo Con Te Limon, Salsa de Soya y Chile, Cilantro, Cacahuete

///

BISQUE DE CAMARON

Dumpling De Trufa, Pan Centeno Tostado

///

CANELONI DE CORDERO

Hongos Rostizados, Bechamel De Queso, Ragu De Tomate, Coliflor Picante, Enselada De Perejil, Shallot Encurtido

///

DOMO DE CHOCOLATE

Chocolate Oscuro, Frutas Rojas

\$600 mxn Por Person IVA Incluido