

## ENTRANTES

**Ensalada de falsos pétalos de vegetales**, *vinagreta de té de limón*

**Ceviche estilo peruano**, *huachinango y camarón marinado*

**Camote tibio en ensalada**, lechugas con semillas y aderezo de yogurt

## PLATOS FUERTES

**Moqueca estilo bahia**, *estofado tradicional brasilero de mariscos*

**Fish n` chips** *pescado empanizado con harina integral horneado con papas y salsa*

**Ravioles verdes de marlin**, *salsa tomates del mercado*

## POSTRES

**Pudding de Chocolate crudo** *con sésamo crujiente*

**Pastel tres leches de Shelby** *vegano con crema de coco*

**Pannacotta de almendras**, *salsa de frambuesas*

**\$ 189 pesos**

*Mayo 2013*

*Desayuno: domingo a lunes, 8am–12pm*

*Cena: martes a domingo, 5pm–10pm*

*Reservaciones:*

*desde EE.UU: 011-52311-2584155*

*desde México: 01-31125-84155*

*correo electrónico: info@hotelcielorojo.com*