

Cena De Gracias

November 24th, 2022

THANKSGIVING MENU

1st Course

FIG SALAD

*Arugula, fig, goat cheese, dates,
strawberry, honey vinaigrette*

PAIRING

Chardonnay 2021, Queretaro Mexico Atempo, De Cote

2nd Course

ROASTED PUMPKIN SOUP

*Roasted pumpkin, garlic, spiced crouton,
roasted pumpkin seed*

PAIRING

Verdejo Blend, 2020, Querétaro, Mexico, Bulla

3rd Course

BAKED TURKEY (FAMILY STYLE)

*Turkey breast, shredded turkey stuffing, gravy, cranberry sauce,
grilled vegetables, mashed sweet potatoes*

WINE PAIRING

Cabernet Sauvignon, 2020, San Vicente Valley, Mexico, Macramé

4th Course

PUMPKIN PIE

*Pumpkin cream, caramelized puff pastry, spice whipped cream,
nixtamalized pumpkin*

PAIRING

Late Harvest Carajillo

benno

Cena De Gracias

24 de Noviembre, 2022

MENÚ THANKSGIVING

1er Tiempo

ENSALADA DE HIGO

*Arugula, higo, queso de cabra,
dátil, fresa, vinagreta de miel*

MARIDAJE

Chardonnay 2021, Queretaro Mexico Atempo, De Cote

2do Tiempo

SOPA DE CALABAZA ROSTIZADA

*Calabaza rostizada, ajo, croton especiado,
semilla de calabaza tostada*

MARIDAJE

Verdejo Blend, 2020, Querétaro, Mexico, Bulla

3er Tiempo

PAVO AL HORNO (PARA COMPARTIR)

*Pechuga, relleno y pierna desmenuzada de pavo, gravy,
salsa de arándanos, vegetales a la parrilla, puré de camote*

MARIDAJE

Cabernet Sauvignon, 2020, Valle de San Vicente, Mexico, Macramé

4to Tiempo

PIE DE CALABAZA

*Crema de calabaza, hojaldre caramelizado, crema montada de
especias, calabaza nixtamalizada*

MARIDAJE

Late Harvest Carajillo

benno