

THANKSGIVING

2025

Welcome Cocktail

APPETIZERS

Charcuterie & Cheese, Seasonal Fruit Jams, Marinated Olives and House Bread

Potato Salad, Prosciutto, Lemon Mayo with Chives

Roasted Beet Carpaccio, Creamy Goat Cheese, Pecan Nuts, Pomegranate Dressing

Olive Oil Panettone with Candied Orange and Raisins

MAIN COURSES

Traditional Baked Turkey, Cranberry and Gravy Sauce Cinnamon Sweet Potato & Marshmallow Gratin

Roasted Pork Tomahawk, Creamy Mushroom Sauce
Green Beans with Toasted Almond & Bacon

Chocolata Clam Chowder
Puff Pastry Crust and Parsley

Beef Wellington, Spinach and Mushroom Duxelle
Truffle Mashed Potato & Rosemary Gravy

Age Acquerello Risotto with Pumpkin & Guanciale
Crispy Brussel Sprouts and Parmesan Cheese

DESSERTS

Pumpkin and Mascarpone Pie, Orange Zest Cream

American-Style Cheesecake, Blue Berry Sauce

Cinnamon-Apple Strudel, Milk Ice Cream

Chocolate and Pear Frangipane Tart with Almond



DÍA DE ACCIÓN DE GRACIAS 2025

Cóctel de Bienvenida

APERITIVOS

Charcutería y Quesos, Mermeladas de Fruta de Temporada, Aceitunas Marinadas, Pan Hecho en Casa

Ensalada de Papa, Prosciutto, Mayonesa de Limón y Cebollín

Carpaccio de Betabel Rostizado, Cremoso de Queso de Cabra, Nuez Pecana, Aderezo de Granada

Panettone de Aceite de Oliva, Naranja Caramelizada y Pasitas

ESTACIÓN PRINCIPAL

Tradicional Pavo Horneado, Arándano y Salsa Gravy
Camote con Canela y Malvavisco Gratinado

Tomahawk de Cerdo Rostizado, Salsa de Hongo Cremoso
Ejotes con Almendra Tostada y Tocino

Sopa de Almeja Chocolate
Costra de Hojaldre y Perejil

Wellington, Duxelle de Espinaca y Hongos
Puré de Papa Trufada, Gravy de Romero

Risotto Acquerello Añejado con Calabaza y Guanciale
Col de Bruselas y Parmesano

POSTRES

Pay de Mascarpone y Calabaza, Crema de Ralladura de Naranja

Pastel de Queso Estilo Americano, Salsa de Mora Azul

Strudel Manzana y Canela, Helado de Leche Quemada

Tartaleta Frangipane de Chocolate y Pera con Almendra

