

22 años sirviendo Nuestra Tradicional Cena de Acción de Gracias, 2017!!

Cena tradicional de acción de gracias:

-----38 usd / 680 Pesos-----

Incluye: Entrada, Pavo y Postre

Entrada: (Elija una por favor)

- Sopa de calabaza con toque de jengibre y galleta de pepita*
- Ensalada de lechugas mixtas pera, arándano, queso azul y nuez confitada en un aderezo de miel y mostaza dijon*
- Camarones al amaranto con puré de camote con aroma de naranja y salsa de arándano*

Pavo a las hierbas finas y pierna confitada

Acompañado de

- Relleno de fruta seca, pan y nueces*
- Chutney de arandano y mandarina*
- Puré de papa con hinojo y una mantequilla de romero*
- Camote glaseado con maple*
- Ejotes salteados, con hojuelas de almendra*
- Salsa de sidra*
- Pan de elote hecho en casa*

Postre

- Pays tradicionales: manzana con helado de vainilla, calabaza con crema batida al brandy, pastel de queso a la calabaza con praliné de nuez o pay de nuez*



A LA CARTE

- Ensalada cocay – lechugas mixtas con pera, arándano seco, nueces confitadas tostadas y queso azul con un aderezo de mostaza y miel de abeja 90 p*
- Sopa de calabaza con toque de jengibre y galleta de pepita 80 p*
- Camarones al amaranto con puré de camote con aroma de naranja y salsa de arándano 160*

Plato Fuerte

- Ribeye de 16 oz con una salsa demi glace de vino tinto servido con puré de papa 360 p*
- Pescado con una costra de papa y camote con una salsa de pimienta verde servido con pastel de calabaza italiana 340 p*
- Lasagne vegetariana, verduras a la parrilla, queso ricotta, con salsa de tomate 190 p*

Postres

- Pay de calabaza con crema batida al brandy 75*
- Pay de manzana con helado de vainilla 75*
- Pay de nuez con helado de vainilla 75*
- Pastel de queso de calabaza con praliné de nuez 75 p*

Menu para niños 180 p

- Sopa*
- Cena Petite de pavo*
- Elección de postre*

Happy Thanksgiving 2017!

*22 years Serving Our
Traditional Thanksgiving Dinner:
680 Pesos 38 USD*

Includes: appetizer, turkey and dessert

Appetizer:

- Butternut squash soup with a touch of ginger and pepita crackers*
- Cocay holiday salad– mixed lettuce with pear, dried cranberries, toasted walnuts and blue cheese in a honey Dijon dressing*
- Amaranth crusted shrimp with an orange sweet potato puree and cranberry reduction*

Turkey

- Herb roasted turkey breast and leg confit with cider gravy*

With:

- Mixed dried fruit and nut stuffing*
- Cranberry mandarin chutney*
- Mashed potatoes with fennel and a rosemary butter*
- Maple glazed sweet potatoes*
- Sautéed green beans with almonds*
- House made corn bread*

Dessert

- Traditional pies: Apple with vanilla ice cream and a caramel sauce, Pecan, Pumpkin with a brandied whipped cream or Pumpkin cheesecake with a pecan praline*



A LA CARTE

- Cocay holiday salad- mixed lettuce with pears, dried cranberries, toasted walnuts and blue cheese in a honey Dijon dressing \$90.*
- Butternut squash soup with ginger pepita crackers \$80.*
- Amaranth crusted shrimp with an orange sweet potato puree and cranberry reduction*

Main courses

- Pan seared 16 oz Rib Eye with a red wine demi-glace and mashed potatoes 360*
- Fish of the day with mixed potato and sweet potato crust, green peppercorn sauce served with zucchini tortitas 340*
- Vegetarian Lasagne grilled vegetables with ricotta cheese and tomato sauce 190*

Desserts

- Pumpkin pie with brandied whipped cream 75.*
- Apple pie with vanilla ice cream 75.*
- Pecan pie with vanilla ice cream 75.*
- Pumpkin Cheesecake with pecan praline 75.*

Kids menu \$180.

- Small soup*
- Petite turkey dinner*
- Choice of dessert*