

DINNER MENU

New Year's Eve

DECEMBER 31ST

RECEPTION / RECEPCIÓN

**BLUEFIN TUNA RONQUEO /
RONQUEO DE ATÚN ALETA AZUL**

SASHIMI

NIGIRIS

TOROTAKU

FIRST COURSE / PRIMER PLATO

Cremona with aged wagyu fat: black truffle and bone marrow butter / **cremona con grasa de wagyu madurada:** mantequilla de tuétano y trufa negra.

Local pumpkin empanada with provolone cheese / empanada de calabaza local y queso provoleta

Avocado hummus: served with za'atar, edamame, and aromatic herbs /

Hummus de aguacate: servido con za'atar, edamame y hierbas aromáticas.

FROM THE FIRE / DEL FUEGO

LAND/ TIERRA:

Prime Rib Eye

SEA / MAR:

Sustainably Farmed Salmon / Salmón de Cultivo Sustentable

SIDES / GUARNICIONES

Ember-Grilled Cabbage: served with Gochujang hollandaise and sesame seeds / **Col a las Brasas:** servida con holandesa de Gochujang y ajonjolí

Rescoldo Potatoes: with black garlic chimichurri / **Papines al Rescoldo:** Con chimichurri de ajo negro

Grilled Sweet Potato: served with jocoque (strained yogurt), melipona honey, and pollen / **Camote a las Brasas:** Servido con jocoque, miel melipona y polen

Tender Leaf Salad: with anchovy dressing and macadamia / **Ensalada de Hojas Tiernas:** Con aderezo de anchoa y macadamia.

Grilled Asparagus: with artisanal stracciatella and chermoula sauce / **Espárragos al Grill:** Con stracciatella artesanal y salsa chermoula.

NÔMADE
TEMPLE


Destination

DINNER MENU

New Year's Eve

DECEMBER 31ST

VEGETARIAN / VEGETARIANO

FIRST COURSE / PRIMER PLATO

Grilled Asparagus: with artisanal stracciatella, dried fruits, and chermoula / **Espárragos al Grill:** con stracciatella artesanal, frutos secos y salsa chermoula

Ember-Grilled Cabbage: served with Gochujang hollandaise and sesame seeds / **Col a las Brasas:** servida con holandesa de Gochujang y ajonjolí

SECOND COURSE / PLATO PRINCIPAL

Potato Gnocchi: with 12-month Parmesan cheese, fava beans, and green beans / **Ñoquis de Papa:** con queso parmesano (12 meses), habas y ejotes.

Mushroom Skewer: with tofu, tamarind, white miso, and sesame seeds /
Brocheta de Hongos: con tofu, tamarindo, miso blanco y ajonjolí.

DESSERT / DULCE

Mille-feuille: with cardamom cream, dulce de leche, and macerated strawberries / **Mille-feuille:** Con crema de cardamomo, dulce de leche y fresas maceradas.

NOMADE
TEMPLE


Destination