MENÚ

CENA DE ACCIÓN DE GRACIAS

6:00 PM A 10:00 PM

TARTALETA DE CALABAZA ROSTIZADA
Crème fraîche, pepitas garapiñadas, cardamomo.

SERVICIO DE PAN BRIOCHE TIBIO DE ESPECIAS
Mantequilla batida y flor de sal.

AGNOLOTTI DE HONGOS SILVESTRES
Ricotta, mantequilla avellanada, salvia, Parmigiano Reggiano.

PECHUGA DE PAVO A BAJA TEMPERATURA
Terminada en mantequilla de tomillo, gratin de papa, ensaladilla de hojas amargas y jus de pavo a la sidra.

STICKY TOFFEE PUDDING
Salsa de caramelo caliente y helado de panna hecho en casa.

nômade
TEMPLE

VEGETARIANO

18:00 · OCUPA TU LUGAR EN LA MESA

Los platillos elaborados con huevo, carne o pescados crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN. 16% de IVA incluidos. Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express. Se aplicará un cargo de servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas.

MENU

THANKSGIVING DINNER

6:00 PM TO 10:00 PM

ROASTED PUMPKIN TARTLET
Crème fraîche, candied pumpkin seeds, cardamom.

BREAD SERVICE
WARM SPICED BRIOCHE
Whipped butter and flaky sea salt.

WILD MUSHROOM AGNOLOTTI
Ricotta, brown butter, sage, Parmigiano Reggiano.

SLOW-COOKED TURKEY BREAST
Finished with thyme butter, potato gratin, bitter greens salad, and turkey cider jus.

STICKY TOFFEE PUDDING
Warm caramel sauce and house-made panna ice cream.

nômade
TEMPLE

VEGETARIAN

18:00 · TAKE YOUR SEAT AT THE TABLE

Dishes made with eggs, meat, or fish raw or lightly cooked, are eaten at your own risk. Prices in Mexican pesos. 16% VAT included. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A 15% service fee will be charge to all food and beverages.