

English Below ↓

GAIA BISTROT Y EL CHEF GILBERTO DEL TORO TE INVITAN A FESTEJAR SU QUINTO ANIVERSARIO LOS DÍAS 29 Y 30 DE ABRIL A LAS 7:00 PM CON UNA:

**CENA ESPECIAL con nuestro invitado el Chef Miguel Ángel Guerrero creador de la cocina Baja Med.**

Menú

Primer Tiempo

Tartar de Atún con Mousse de Aguacate y Salsa Ponzú

**Chef Sergio Álvarez**

Segundo Tiempo

Risotto con Pulpo Almendrado con Hojuela de Chile Guajillo

**Chef Gilberto Del Toro**

Tercer Tiempo

Chuleta Doble De Cordero Al Grill con Lampredotto, Aceite De Trufa Blanca, Chicharron de Venado Bura y Zanahorias Baby Glasé servido con Fideua Negra Y Calamares.

**Chef Miguel Ángel Guerrero**

**INVITADO ESPECIAL**

Cuarto Tiempo

Postre Del Desierto Servido Con Tierra de Streussel de Café, Acompañado Con Trozos De Mousse Cocido De Cacao, Salsa De Yogurt Griego, Puré De Piel De Limón, Gel De Chabacano, Pistaches Garapiñados Acompañado De una Rama elaborada Con Chocolate Y Quenelle De Gelatto De Vainilla.

**Chef Hiram Victorica**

**\*Se acompañará el postre con una degustación de mezcal\***

**\$1,000 MXN** – por persona en **PREVENTA** hasta el día 11 de abril.

**\$1,200 MXN** - por persona del 11 de abril al 28 de abril.

Incluye dos copas de vino para degustar los 3 tiempos.

**RESERVACIONES:**

**Teléfono:** (669) 112.25.25

**WhatsApp:** (669) 164.33.75

Heriberto Frías #1301, Col. Centro, Plazuela Machado.

GAIA BISTROT & CHEF GILBERTO DEL TORO INVITES YOU TO CELEBRATE IT'S 5TH  
ANNIVERSARY THE DAYS 29 Y 30 OF APRIL AT 7:00 P.M.

**SPECIAL DINNER with our invited guest Chef Miguel Angel Guerrero from the Cuisine of  
Baja – Med**

MENU

FIRST COURSE

Tuna Tartare with Avocado Mousse & Ponzu sauce

**Chef Sergio Alvarez**

SECOND COURSE

Risotto with Almond Octopus and Tuile of Chile Guajillo

**Chef Gilberto Del Toro**

THIRD COURSE

Double Rack of Lamb Grilled with Lampedotto White Truffle, Venison Bura Chicharron and  
baby glacé Carrots with Black Fideua & Saudid

**Chef Miguel Angel Guerrero**

**Special Guest**

FOURTH COURSE

Desert Dessert served with ground coffee streusel, accompanied with chunks of cooked  
mousse of cacao, greek yogurth sauce, lemon rind puree, Apricot Gel, Sweetened  
pistachios, accompanied of chocolate bark and Vanilla Gelatto auenelle.

**Chef Hiram Victorica**

**\*The Dessert will be paired with mezcal\***

**\$1,000 MXN** – per person in presale until 15 april.

**\$1,200 MXN** – Per person of 16 april until 28 april.

Includes two glass of wine paired 3 times.

**RESERVATIONS:**

Phone: (669).112.25.25

Whatsapp: (669).164.33.75

Heriberto Frías #1301, Col. Centro, Plazuela Machado.