



Dine with us and enjoy the cuisine of  
**Chef Paul Ferzacca**  
from La Tour Restaurant  
in Vail, Colorado.  
[www.latour-vail.com](http://www.latour-vail.com)

## *Chef's Table*

Tuesday November 15th., 8 pm  
Six course dinner and wine pairing



XVII FESTIVAL  
GOURMET  
INTERNATIONAL



PUERTO VALLARTA  
RIVIERA NAYARIT  
M É X I C O  
NOV.10-20, 2011  
[www.festivalgourmet.com](http://www.festivalgourmet.com)



Tel. 223-07-60, 222-50-58

OLAS ALTAS 380-B · Downtown south  
[www.kaisermaximilian.com](http://www.kaisermaximilian.com)

### Menu Table du Chef Festival - Tuesday, November 15<sup>th</sup> 2011, 8 pm Martes, 15 De Noviembre 2011, 8 pm

- 1. PANNA COTTA DE COLIFLOR, CAVIAR DE SALMON AHUMADO, ENSALADA DE CÍTRICOS**  
CAULIFLOWER PANNA COTTA, SMOKED STEELHEAD CAVIAR, CITRUS SALAD
- 2. LANGOSTA POCHADA CON HOJA DE ORO, RISOTTO CON AZAFRÁN, VERDURAS PARISIENNE**  
24K GOLD LEAF BUTTER POACHED LOBSTER, SAFFRON RISOTTO, PARISIENNE VEGETABLES
- 3. FILETE DE ROBALO CON HINOJO, CAMARÓN CON PERNOD Y TOMATES, PURÉ DE PAPAS, SALSA DE ANÍS ESTRELLA**  
FENNEL ROASTED SEA BASS, PERNOD SHRIMP & TOMATOES, POTATO PUREE, STAR ANISE SAUCE
- 4. CALLO DE HACHA SALTEADO, COSTILLA DE RES CON SOYA, CILANTRO, CRUJIENTE DE AJONJOLI**  
SEARED SEA SCALLOPS, SWEET SOY BRAISED SHORT RIB, CILANTRO, SESAME CRISP
- 5. MEDALLONES DE TERNERA, HÍGADO DE PATO SALTEADO, ESPARRAGOS, TRUFA NEGRA, PUÑÍN DE PAN CON TOMILLO, SALSA PERIGORD**  
VEAL MEDALLIONS, SEARED FOIE GRAS, ASPARAGUS, BLACK TRUFFLES, THYME BREAD PUDDING, SAUCE PERIGORD
- 6. MOUSSE DE COCO, FRUTA TROPICAL, MERENGUE DE COCO, SORBETE DE LIMÓN, TIRAS DE CHILE**  
FROZEN COCONUT MOUSSE, TROPICAL FRUIT, TOASTED COCONUT MERINGUE, LIME ICE, CHILE THREADS

**MENU DE 6 TIEMPOS CON MARIDAJE DE VINOS - 6 COURSE DINNER MENU WITH WINE PAIRING**  
**PRECIO POR PERSONA \$1045 PESOS - PRICE PER PERSON APROX. \$87 USD**