



Menú cena romántica

Entradas

- Bisque de camarón (crema de camarón)
- Crema a elección del chef
- Ensalada Capresse (rebanadas de tomate servido con queso panela, pesto de chaya)
- Ensalada tibia con pesto de tomate (corazón de lechuga al grill con espárragos salteados, jamón serrano y pesto de tomate asado)

Platos Fuertes

- Langosta al gusto (puede ser a la mantequilla, al termidor, al tequila, al ajillo, al mojo de ajo) **(con costo extra y disponibilidad)**
- Rib eye (Corte de 400 – 450 gr calidad angus choise, acompañado de pure del día y verduras salteadas)
- New york steak (Corte de 400 – 450 gr calidad angus choise, acompañado de pure del día y verduras salteadas)
- T-bone steak (Corte de 400 – 450 gr calidad angus choise, acompañado de pure del día y verduras salteadas)
- Magreb de pato a la naranja o a la frambuesa, acompañado de pure del día y verduras salteadas
- Filete de robalo con salsa de vino blanco o salsa de frutos rojos, acompañado de pure del día y verduras salteadas

Postres

- Fresas con chocolate
- Molleaux au chocolat y helado (volcán de chocolate)
- Tiramisú de baeilys