



Menú San Valentín

• ENTRADA FRÍA •

**Tiradito de Pescado Blanco, Leche de Tigre
de Maracuyá, Pepino y Cilantro**

Láminas finas de pescado del día con
cítrico y maracuyá fresco, aromático.

• ENTRADA CALIENTE •

**Crema de Camarón y Coco con Crocante
de Plátano Verde y Aceite de Cilantro**

Crema sedosa con fondo de mariscos,
coco, lima con contraste crujiente.

• PLATO FUERTE •

Medallón de Lomito en Reducción de Vino Tinto

Puré de Papa Trufado y Vegetales Glaseados.

• POSTRE •

Volcán de Chocolate con Cacao Hondureño

Helado de Vainilla y Fresa Macerada.

• MARIDAJE •

1 Copa de Vino tinto de la casa.

L 1,100 + Impuestos