

Romantic Dinner

Menü

Primer Curso | First Course

Sopa del día

Soup of the day

o | or

Ensalada de berro de montaña con remolacha, naranja, zanahoria, tomate cherry, semilla de calabaza, rayadura de coco fresco, nuez pecana, y vinagreta de bayas y romero.

Uplandcress salad with beet, orange, carrot, cherry tomato, pumpkin seed, fresh coconut, and pecan, with a berries and rosemary vinaigrette.

Segundo Curso | Second Course

Filete de rodaballo fresco con salsa de pimientos confitados, acompañado por puré de apio.

Fresh turbot fillet with confit peppers sauce and celery root puree.

o | or

Churrasco con chimichurri, acompañado por risotto de setas y polvo de trufas.

Skirt steak served with chimichurri and mushroom risotto with truffle powder.

Tercer Curso | Third Course

Degustación de helado y sorbete de la casa.

Homemade ice cream and sorbet flight.

o | or

Cremé Brûlée

Selección de botella

Pol Remy, Sparkling, Brut, France Gustave Lorentz, Riesling, France Lignum, Blend, Italy

\$199 p/p

No incluye impuestos ni propinas.

Taxes and gratuities not included.

Favor informarle a su mesero sobre cualquier alergia alimentaria.

Does not include taxes or gratuities. Please inform your server of any food allergies.