

Romantic Dinner
Menu

Mise en Bouche

Brusqueta de langosta con aceite de hierbas.
Lobster bruschetta with herbs oil.

Entrada / Appetizer

Ensalada de quinoa y cous cous, queso de cabra, crocante de arroz y supremas de naranja.
Cous cous and quinoa salad, goat chesse, rice chip, orange wedges.

Sopa / Soup

Cassolette de mariscos
Sea food cassolette

Plato fuerte / Main Dish

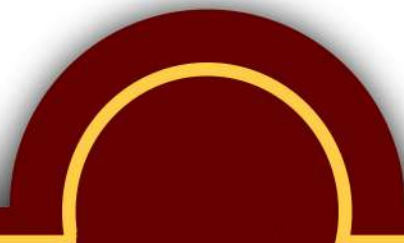
Lomito de res en salsa demiglace, coulis de remolacha, zanahorias rostizadas, crocante de yuca, champiñones a la salvia.
Beef tenderloin with demiglace sauce, beet coulis, roasted carrots, casava chips and mushrooms with sage.

Granité

Granité de maracuyá y Licor de Naranja.
Passion Fruit Granité and Orange Licour.

Postre / Dessert

Mousse de chocolate servido con crema de fresa, profiteroles rellenos de crema de café y piña caramelizada.
Chocolate mousse served with strawberry cream, coffee cream stuffed profiterole and caramelized pineapple.



Mise in Bouche

Pulpo parrillado con aceite cítrico.
Grilled octopus with citric oil.

Entrada / Appetizer

Ensalada de hierbas mixtas con aderezo de mora, fresa deshidratada, tomate confit, queso frito, crocante de malanga.
Mixed herbs salad with blackberry dressing; dried strawberry, tomato confit, fried chesse and cocoyam chip.

Crema / Cream Soup

Crema de papa con tuile de queso parmesano.
Potato cream soup with parmesan chesse tuile.

Plato fuerte / Main Dish

Langosta Confit con salsa de mariscos, aceite de hierbas, pure de edamames, hierbas mixtas, coulis de zanahoria y coral chip.
Lobster confit with sea food sauce, herbs oil, edamames puree, mixed herbs, carrot coulis, coral chip,

Granité

Granita de mora y romana sambuca.
Blackberry granité and romana sambuca liquor.

Postre / Dessert

Tarta de maracuyá con nueces caramelizadas, bizcocho de vainilla y crema de anís.
Passion fruit tart with caramelized walnuts, vanilla biscuit and anise cream.

