



ROMANTIC DINNER

03. APERITIVOS

05. ENTRADAS

08. PRINCIPALES

11. POSTRES

A smiling bartender in a white uniform is working behind a bar. The scene is dimly lit with warm, golden light from a textured lamp on the left. The bartender is looking down and smiling. The text 'APERITIVOS' is overlaid in the center, flanked by two horizontal white lines.

APERITIVOS

ELEGIR 1 POR GRUPO



NIGIRIS CROCANTES LAQUEADOS



MINI COCTEL DE CAMARÓN



CALLO DE HACHA, MANTEQUILLA NOISETTE
Y AIRE DE LIMA



BABA GANOUSH CROCANTE DE PAN DE PITA





ENTRADAS

ELEGIR 1 POR GRUPO



TARTAR DE SALMÓN
Sobre arroz crocante y perlas de soya.



TATAKI DE ATÚN
En costra de ajonjolí y coulis fruta de la pasión.



**RATATOUILLE DE VEGETALES
CON SALSA POMODORO**



LANGOSTINOS EMPANIZADOS
Con su trilogía de salsas.





SUPREMA DE AVE TRENZADA
Con salsa bechamel sobre vegetales asados.



CREMA DE VICHYSOISE



FONDUE DE QUESOS Y CROTONES DE FOCACCHIA



CAUSA LIMEÑA (PROTEINA A ELECCIÓN)



PRINCIPALES

ELEGIR 1 POR GRUPO



RACK DE CORDERO
Con pistachos y texturas de chícharos.



FILET MIGNON
Sobre puré rústico y vegetales con salsa demi-glace.



SALMÓN GRILLADO
Con salsa cítrica sobre tabulé marroquí.



MAGRET DE PATO
Servido con mousseline de zanahorias y salsa de frutos rojos.





PASTA RELLENA AL PESTO GENOVÉS
(POMODORO 4 QUESOS)



LANGOSTA BABY
Con espuma de papa, trufa y caviar.



RISOTTO DE VEGETALES O DE MARISCOS
(almejas, mejillones, camarones y pulpo).



PULPO A LA HUANCAINA



CORTES FINOS
Ahumado en el momento,
acompañados de ensalada de arúgula y
mix de cherrys.





POSTRES

ELEGIR 1 POR GRUPO



FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE



CRÈME BRÛLÉE



BROWNIE DE CHOCOLATE

Con espuma de crema y dulce de leche.



CHEESECAKE

Con frutos rojos y crema de avellanas.



CREPAS DE FRUTA
FLAMEADAS



ESPUMA DE FRESA

