

# Romantic Dinner

## CENA ROMÁNTICA

MOËT & CHANDON  
BRUT IMPÉRIAL 750 ml

**\$130 USD** | STEAK | FILETE  
**\$168 USD** | SURF & TURF | MAR Y TIERRA  
**\$175 USD** | LOBSTER | LANGOSTA

Price per Couple • Precio por Pareja

MOËT & CHANDON  
ROSÉ IMPÉRIAL 750 ml

OR • Ó

MOËT & CHANDON  
ICE IMPÉRIAL 750 ml

**\$150 USD** | STEAK | FILETE  
**\$180 USD** | SURF & TURF | MAR Y TIERRA  
**\$199 USD** | LOBSTER | LANGOSTA

Price per Couple • Precio por Pareja

DOM PÉRIGNON

**\$350 USD** | STEAK | FILETE  
**\$389 USD** | SURF & TURF | MAR Y TIERRA  
**\$399 USD** | LOBSTER | LANGOSTA

Price per Couple • Precio por Pareja

Please contact a Vacation Planners representative  
to make your reservation

Contacta a un representante de Vacation Planners  
para realizar tu reservación

Subject to change without prior notice  
Sujeto a cambios sin previo aviso

# Menú

Coconut smoothie served with shrimp popcorn and roasted corn  
*Smoothie de coco servido con palomitas de camarón y elote rostizado*

---

Apple tiradito served with mixed greens, roasted apple, artichoke, nuts and dry fruits,  
balsamic vanilla vinaigrette, accompanied with goat cheese ashes  
*Tiradito de manzanas servido con mezcla de lechugas, manzana asada, corazón de  
alcachofa, frutos secos alineado con vinagreta de vainilla balsámica acompañado  
de cenizas de queso de cabra*

---

Tere's major steak served with chocolate sauce and rustic potato, garlic chips and cilantro sprouts,  
accompanied by crispy mushrooms with truffle essence  
*Filete de Tere en salsa de chocolate, servido con rústico de papa, chips de ajo y brotes  
de cilantro, acompañados de champiñones crujientes con esencia de trufa*

Or • O

Lobster tail triple cooked in butter, served with purple rock salt and cheese  
risotto with guava essence  
*Cola de langosta a la mantequilla de triple cocción, acompañada con sal de grano  
y risotto de queso con esencia de guayaba*

Or • O

Surf and turf lobster cooked in garlic, white wine cramped with herbs, accompanied by Tere's steak,  
triple cooked, served with ground mushrooms and potato texture  
*Langosta con carne al mojo de ajo, rebosado al vino blanco y hierbas finas, acompañado de un  
filete Tere a la triple cocción servido con champiñones de tierra y textura de papa*

Or • O

Black angus steak cooked in a salt crust an red wine, served with tile-shaped potato,  
cauliflower purée and strawberry balsamic  
*Filete black angus cocinado en costra de sal y vino tinto, acompañado de teja de papa,  
puré de coliflor y salsa de fresas balsámica*

---

Dessert compact chocolate served with walnut, cappuccino and cheese icecream accompanied  
by crunchy and almonds, lined with mint sauce  
*Postre compacto de chocolate servido con helado de nuez, capuchino y helado de queso acompañado  
de crujientes pistaches y almendra, alienado con salsa de menta*