

Romantic Dinner

CENA ROMÁNTICA

MOËT & CHANDON
BRUT IMPERIAL 750 ml

\$150 USD STEAK | *FILETE*

\$180 USD SURF & TURF | *MAR Y TIERRA*

\$199 USD LOBSTER | *LANGOSTA*

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL 750 ml

OR - O

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

\$170 USD STEAK | *FILETE*

\$199 USD SURF & TURF | *MAR Y TIERRA*

\$220 USD LOBSTER | *LANGOSTA*

DOM PÉRIGNON

\$420 USD STEAK | *FILETE*

\$439 USD SURF & TURF | *MAR Y TIERRA*

\$450 USD LOBSTER | *LANGOSTA*

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*