

# Romantic Dinner

## CENA ROMÁNTICA

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL 750ML

OR/Ó

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 750ML

RETAIL PRICE  
PRECIO DE VENTA

~~-\$580 USD-~~

*Limitless*  
RESORT CREDIT

**\$145 USD**

Per Couple - Por Pareja

MOËT & CHANDON  
BRUT IMPÉRIAL 750 ML

RETAIL PRICE  
PRECIO DE VENTA

~~-\$480 USD-~~

*Limitless*  
RESORT CREDIT

**\$120 USD**

Per Couple - Por Pareja

DOM PÉRIGNON

RETAIL PRICE  
PRECIO DE VENTA

~~-\$1200 USD-~~

*Limitless*  
RESORT CREDIT

**\$300 USD**

Per Couple - Por Pareja

\*Available with your Limitless Resort Credit promotion.

\*Disponible con su promoción Limitless Resort Credit.

The Limitless Resort Credit promotion applies for one or more night stays.

La promoción Resort Credit aplica a partir de estancias de 1 noche.

02.03.2021

# 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, garlix 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 guaya 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.*