



## CENA MENÚ SAN VALENTÍN 2019

DEL 14 AL 16 DE FEBRERO



California roll con salsa soya y wasabi

\*

Timbal de pangora y tartar de salmón fresco

Flores comestibles y brotes de vegetales

Vinagreta de mostaza

\*

Medallón de corvina al grill y cola de langostino salteado

Salsa de maracuyá y champagne

Punta de espárragos verdes y cebada perlada primavera

O / or

Dúo de medallón de lomo fino de res al grill y camarones

Salsa de mortño confitados

Puntas de espárragos verdes y cebada perlada primavera

\*

Postre Romeo y Julieta para dos / Romeo and Julieta

Dessert to share

Canutillo con mousse de borjój

Lagrima de chocolate blanca y negra con crema de frambuesa

Torta red velvet con cerezas al vino Tempranillo

Salsa de tofi

\*

Copa de espumante Rosé

Menú con copa de espumante con el postre

**USD 35.50 POR PERSONA**

Menú con 2 copas de vino por persona y copa de espumante

**USD 45.50 POR PERSONA**

**PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS DE LEY**

