

ENTRADAS FRÍAS

☞ Ceviche peruano de langosta, camote, plátano y maíz frito



☞ Tartar de atún, pepino, aguacate, mayonesa de ajonjolí y soya



☞ Cóctel de camarón

ENTRADAS CALIENTES

☞ Pulpo asado al pesto, papas y aceitunas en mantequilla de vino blanco



Camarones y almejas en salsa de azafrán y crocante de perejil



Pastel de cangrejo, remoulade de chipotle, ensalada de manzana verde

ENSALADAS

Ensalada de langosta, espárragos, hinojo, vinagreta de cítricos



Camarones rostizados, quinoa, rúcula y aderezo de calabaza

SOPAS Y CREMAS

Bisque de langosta



Crema de almeja estilo Nueva Inglaterra servida en pan ácido



PASTA

Espagueti con mariscos, salsa de tomate e hinojo



Ravioli de langosta, salsa de tomate y vino blanco, ensalada de rúcula



Fettuccine Alfredo con pollo asado

☞ Son platillos libres de gluten

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica

ARROCES

☞ Risotto de camarones con pimientos asados, alcachofas y albahaca



☞ Risotto de callo de hacha, mantequilla de limón y tomillo

PESCADO

☞ Robalo al sartén, consomé de champiñón shitake y espinacas al ajo



☞ Ragú de langosta a la mexicana con elote asado, camote y cilantro



☞ Langosta asada con mantequilla de ajo y salsa de azafrán, elote a la parrilla y papa al horno



Lomo de salmón a la parrilla, emulsión de chícharo, mantequilla de limón en conserva y crocante de perejil

CARNE

☞ Mar y tierra de camarones al mojo de ajo con filete a la parrilla, puré de papa, espárragos verdes



☞ Pollo braseado con salsa BBQ de tomato verde, piña y arroz primavera

☞ Son platillos libres de gluten

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica

VEGETARIAN DINNER / CENA VEGETARIANO

SALADS / ENSALADAS

🍏🌿🥥 Asparagus salad
with orange vinaigrette
and garden herbs



🍏🌿🥥 Roasted
vegetable salad with
annato mustard
vinaigrette

🍏🌿🥥 Ensalada de
espárragos con
vinagreta de naranja
y hierbas de la huerta



🍏🌿🥥 Ensalada de
verduras asadas con
vinagreta de mostaza
al achiote

MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

- 🥥 Stuffed crêpes with vegetables “au gratin”
- 🥥 Crepas rellenas de verduras gratinadas

- 🥥 Grilled vegetable risotto with “romesco” sauce
- 🥥 Risotto de verduras a la parrilla con salsa romesco

- 🥥 Fettuccini in puttanesca sauce with Kalamata olives
- 🥥 Fettuccini a la puttanesca con aceitunas kalamata

DESSERTS / POSTRES

🥥 Chocolate
brownies with
walnuts and plain
bitter chocolate
ice cream

🥥 Blossom foam
with grapefruit,
orange and star
anise syrup

🥥 Raisin and
vanilla crème
brûlée

🥥 Brownies de
chocolate con
nueces y helado de
chocolate amargo

🥥 Espuma de flor de
azahar con toronja,
naranja y jarabe de
anís estrellado

🥥 Crema
quemada de
pasas y vainilla

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
/ Son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 These are vegan dishes / Son alimentos veganos

🥥 These are vegetarian dishes / Son alimentos vegetarianos

🌿 These are gluten free dishes / Son alimentos libres de gluten

Kids Menu

MENU PARA NIÑOS

Appetizers

Entradas



🍏🌱 **Romaine salad with panela cheese**
Ensalada romana con queso panela

* * *

🍏🌱 **Tomato cream with Parmesan cheese**
Crema de tomate con queso parmesano

* * *

**Stuffed crepes with shrimp
and vegetables “au gratin”
with cheddar cheese**
**Crepas rellenas con camarón
y verduras gratinadas
con queso cheddar**

* * *

🍏 **Chicken alphabet soup**
Sopa de letras con pollo

Main Courses

Platos Fuertes



Shrimp burrito
Burrito de camarones

Pork wrap with BBQ sauce
Wrap de cerdo en salsa BBQ

**Chicken burger with cheese,
lettuce, tomato, caramelized onions,
pickles and French fries**
**Hamburguesa de pollo con queso,
lechuga, tomate, cebolla caramelizada,
pepinillo y papas a la francesa**

**Beef burger with Swiss cheese,
bacon, lettuce, tomato, caramelized
onions, pickles and French fries**
**Hamburguesa de res con queso suizo,
tocino, lechuga, tomate,
cebolla caramelizada, pepinillos
y papas a la francesa**



**Fettuccine with tomato sauce
and Parmesan cheese**
**Fettuccine con salsa de tomate
y queso parmesano**

**Grouper fish “a la romana”
with French fries**
**Mero a la romana con papas
a la francesa**

**Eggplant and chicken “Moussaka”
with candied tomatoes**
**Mousakas de berenjena y pollo
con tomates confitados**

Desserts

Postres



Chocolate cake
Pastel de chocolate

🍏🌿 Tropical fruit salad
Ensalada de frutas tropicales

Vanilla “Chiboust”
“Chiboust” de vainilla

Strawberry ice cream
Helado de fresa

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
🍏 Son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 These are gluten free dishes
🌿 Son alimentos libre de Gluten