



Romantic Dinner

CENA ROMÁNTICA

BEEF TENDERLOIN • CORTE DE CARNE

+INCLUDED A CHAMPAGNE BOTTLE 750ML PER COUPLE
+ INCLUYE UNA BOTELLA DE CHAMPAGNE 750 ML POR PAREJA

LOBSTER • LANGOSTA

+ INCLUDED A CHAMPAGNE BOTTLE 750ML PER COUPLE
+ INCLUYE UNA BOTELLA DE CHAMPAGNE 750 ML
POR PAREJA

SURF&TURF • MAR Y TIERRA

+INCLUDED A CHAMPAGNE BOTTLE 750ML PER COUPLE
+INCLUYE UNA BOTELLA DE CHAMPAGNE 750ML POR PAREJA

VEGETARIAN DINNER CENA VEGETARIANA

+ INCLUDED A CHAMPAGNE BOTTLE 750ML PER COUPLE
+ INCLUYE UNA BOTELLA DE CHAMPAGNE 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

APPETIZER · ENTRADA

Smoked fish rose with sweet chili sauce
Rosa de pez ahumado con salsa dulce de chile

Zucchini espresso with leek foam (vegetarian)
Expreso de Zucchini con espuma de poro (vegetariano)

SALAD · ENSALADA

Mixed lettuce, tuna in sesame crust, avocado bonbons, and miso dressing
Lechugas mixtas, atún en costra de ajonjolí, bombones de aguacate y aderezo de miso

SOUP · SOPA

Roasted tomatoes veloute
Veloute de tomate rostizado

Peach with ginger shot, and cardamom
Shot de durazno con jengibre y cardamomo

MAIN COURSE · PLATO FUERTE

Beef tenderloin, truffle puree, grilled asparagus and red wine sauce
Filete de res, puré trufado, espárragos a la parrilla y salsa de vino tinto

Lobster tail, ratatouille, and raspberry beurre blanc
Cola de langosta, ratatouille, beurre blanc de frambuesa

Ravioli filled with ricotta cheese, vegetables stew, and quinoa
Ravioli de queso ricotta, estofado de vegetales y quinoa

DESSERT · POSTRE

White chocolate mousse, crystallized rose petals, and hazelnuts crumble
Mousse de chocolate blanco, pétalos de rosas cristalizados y crumble de avellanas