
**ROMANTIC
DINNER
MENU**
by the beach



Appetizers / Entradas

Baby romaine, granna padano, homemade ceaser dressing

Lechuga larga baby, granna padano, aderezo ceasar

or - ó

Beef carpaccio, arugula truffle salad, mustard dressing

Carpaccio de res, ensalada de arugula con trufa, aderezo de mostaza

or - ó

Fried ovaline mozzarella, sautéed spinach, sun-dried tomatoes, raisins, anchovies

Queso mozzarella frito, espinaca salteados, tomate seca, pasas, anchoas

Intermezzo

Citrus sorbet

Sorbette cítricos

Entrees / Platos Fuertes

Tagliollini, sauteed prawns, prosciutto, grappa sauce

Tagliollini, camarones salteados, prosciutto, salsa de grappa

or - ó

Black Angus beef filet, grilled farmers vegetables, cabernet reduction

Filete de res Angus, vegetales parrilladas, reducción de cabernet

or - ó

Paper wrapped filet of Chilean sea bass, oven baked, sauvignon blanc,

sauvignon blanc sauce

Filete de róbalo chileno, horneada, salsa de sauvignon blanc

Desserts / Postres

Godiva liquor tiramisu, costa rican espresso infused
Tiramisu con licor de godiva, café espresso de costa rica
or - ó

Fried cream venice style, sweet apple compote
Crema frita estilo venecciano, compotade manzana dulce

One bottle of your selection of: Una botella de su elección de:

Tramier - Riesling, Australia
Chardonnay, California
Merlot, Chile
Malbec, Argentina
Shiraz, Australia

\$4,500 MXN

Subject to availability
Sujeto a disponibilidad

- *Private set up location* | Locación privada asignada
- *2 hours of private server* | 2 horas de servicio privado
- *Taxes included* | Impuestos incluidos

Reservations | Reservaciones
Concierge desk ext. 6637

