



## STANDARD ROMANTIC MENU

Personalized waiter service.

1 bottle of Prosecco or White Wine.

### APPETIZERS

- Mussel Soup
- Tagliatella Salad

(ONE OPTION PER PERSON)

### MAIN COURSES

- Chicken Magret in Orange Sauce.  
Accompanied by Jasmine Rice, Broccoli and Carrot.
- Mahi Mahi in Dijon Mustard and Passion Fruit Sauce.  
Accompanied by Mashed Potatoes, Broccoli and Carrot.
- Lasagna of Vegetables in Pomodoro Sauce.  
Gratinated with Mozzarella Cheese.

(ONE OPTION PER PERSON)

### DESSERTS

- Red Velvet Cake.
- Chocolate Cake.

(ONE OPTION PER PERSON)

**\$80** +IVA  
PRICE PER PERSON:

**\$160** +IVA  
PER COUPLE





## MENÚ ROMÁNTICO ESTÁNDAR

Atención personalizada de mesero.  
1 botella de Prosecco o Vino Blanco

### ENTRADAS

- Sopa de Mejillones
- Ensalada Tagliatella

UNA OPCIÓN POR PERSONA

### PLATO FUERTE

- Magret de Pollo en salsa a la Naranja  
Acompañado de Arroz Jazmín, Brócoli y Zanahoria
- Mahi Mahi en salsa de Mostaza Dijon y Maracuyá  
Acompañado de Puré Papa, Brócoli y Zanahoria
- Lasagna de Verduras en salsa pomodoro  
Gratinada con Queso Mozzarella

UNA OPCIÓN POR PERSONA

### POSTRE

- Pastel Red Velvet
- Pastel de Chocolate

UNA OPCIÓN POR PERSONA

**\$80** +IVA  
POR PERSONA



**\$160** +IVA  
POR PAREJA





## ROMANTIC PREMIUM MENU

Personalized waiter service.

1 bottle of Red Wine, White Wine or Rosé Wine.

APPETIZERS

Mini Manchego Cheese Croquette

STARTER

- Lobster Salad
- Seafood Soup with Lemon Grass

(ONE OPTION PER PERSON)

MAIN  
COURSES

- Jumbo Shrimp with Orange Sauce and Chipotle.  
Accompanied by Spaguetti Anglio e Olio.
- Farm to Table Angus Grass Feed TomaHawk al Grill  
Accompanied by Root Vegetable Purée.
- Porcini Mushroom Risotto with Black Truffle  
Accompanied by French Bread with Garlic

(ONE OPTION PER PERSON)

DESSERTS

- Baileys Mousse
- Pineapple Crème Brulée.

(ONE OPTION PER PERSON)

**\$95** +IVA  
PER PERSON

**\$190** +IVA  
PER COUPLE





## MENÚ ROMÁNTICO PREMIUN

Atención personalizada de mesero

1 botella de Vino Tinto, Vino Blanco o Vino Rosado

APERITIVO

-Mini Croqueta de Queso Manchego

ENTRADA

-Ensalada de Langosta

-Sopa de Mariscos al zacate de limón

UNA OPCIÓN POR PERSONA

PLATO  
FUERTE

-Camarones Jumbo con salsa a la Naranja con Chipotle  
Acompañado de Spaghetti al Olio.

-Tomahawk Angus de Pastura, a la Parrilla, del Campo a tu Mesa.  
Acompañado de Puré de tubérculos.

-Rissoto de Hongo Porcini perfumado con Trufa Negra  
Acompañado de Pan Frances con ajo

UNA OPCIÓN POR PERSONA

POSTRE

-Mousse de Baileys

-Creme Brûlée de Piña

UNA OPCIÓN POR PERSONA

**\$95** +IVA

POR PERSONA

**\$190** +IVA

POR PAREJA

