



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 Proseco 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

