

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Menús con bebidas

Precio por persona (de las 3 opciones) ₡17.240 (21,205.20)

Incluye:

Una entrada, un plato fuerte, un postre, 1 jugo natural y 1 copa de vino por persona, o
2 jugos o 2 copas de vino

Precios incluyen 13% impuesto de venta y 10% de servicio

Seleccione 3 opciones de entrada, plato fuerte y postre

Opciones de entradas

(escoger 3)

- Carpaccio de marlín, con vinagreta de chile morrón y cas, servido con crujiente de camote
- La clásica tortilla española con papa, cebolla y huevo
- Crema de tomate al estilo toscano
- Ceviche de salmón fresco, marinado con limón, hinojo, jengibre, cebolla morada, culantro, miel, servido con de chips de zuquini
- Croquetas de jamón serrano con salsa brava y alioli
- Champiñones y hongos crimini salteados con ajo, perejil y brandy Texier.
- Zuquini Caprese: Rodajas de zuquini a la parrilla con mozzarella fresca y tomate confitado con albahaca
- Antipasto frío de vegetales con zuquini, chile dulce, cebolla agridulce, champiñones confitados, papas al vinagre, tomate y salsa romesco

Opciones de platos fuertes

(escoger 3)

- Ravioles de espinaca y queso ricota en salsa de hongos
- Pechuga de pollo envuelta en jamón serrano sobre risotto con vegetales
- Steak de salmón a la parrilla sobre lecho de tomate fresco, salsa de maracuyá, vegetales salteados y papas doradas
- Tiras de lomo de res con salsa de mostaza de Dijon, papas doradas y vegetales a la parrilla
- Lomo de atún sellado al sartén sobre velouté de chile dulce, servido con caponata siciliana y salteado de cebolla, alcaparras y aceitunas Kalamata
- Pasta penne con tomate cherrys, mozzarella, albahaca y sugo de pomodoro
- Lomito de res con salsa de hongos, vegetales salteados y papas doradas
- Atún con velouté de pimiento y vegetales a la parrilla

Opciones de postres

(escoger 3)

- Pie de limón con compota de fresas
- Crema Catalana
- Brownie belga
- Passion tropical
- Borracho de chocolate