

MENÚ MEDITERRÁNEO • *MEDITERRANEAN MENU*

Entradas • *Appetizers*

Ensalada de lechugas orgánicas y queso azul / *Salad of organic greens and blue cheese*

Con nuez caramelizada, tomates frescos y vinagreta balsámica

With caramelized pecans, fresh tomatoes and balsamic vinaigrette

\$110

Laminado de melón y jamón serrano / Shaved cantaloupe and prosciutto

\$95

Bruschetta de tomates mediterránea / Bruschetta with Mediterranean tomatoes

Con albahaca fresca, aceite de oliva extra virgen y láminas de queso parmesano

With fresh basil, extra virgin olive oil and parmesan shavings

\$90

Aros de calamar frito / Fried calamari rings

Con salsa marinera y tártara de pepinillos

Served with marinara and tartar sauce

\$115

Sopa / Crema • *Soups*

Sopa minestrón / Minestrone

\$65

Crema de langostinos al brandy / Cream of lobster with brandy

\$80

Platos fuertes • *Main courses*

Filete de dorado a la putanesca / Filet of mahi mahi with puttanesca sauce

Sobre risotto cremoso y espárragos

Served over creamy risotto and asparagus

\$240

Pollo al limón sobre vegetales / Lemon chicken over vegetables

\$215

Camarones Scampi / Shrimp Scampi

Acompañados de espagueti al pesto

Served with pesto spaghetti

\$320

Pétalos de res al sartén / Seared petals of steak

Con salsa de Marsala y puré de papa al romero fresco

With Marsala sauce and puréed potatoes with rosemary

\$340

Postres • *Desserts*

Charola especial de mini postres / Tray of Chef's Special desserts

Tiramisú, selva negra y panna cotta de naranja con menta

Tiramisu, black forest cake and orange panna cotta with mint