

MENÚ

CENAS ROMÁNTICAS

ENTRADA

1 a elegir

Ensalada Caprese

Panela fresca acompañada de rodajas de jitomate, aceite de oliva, arándano deshidratado y hojas de albahaca.

Espárragos Empanizados

Espárragos precocidos, empanizados y marcados a la parrilla decorados con queso parmesano.

Carpaccio de Salmón

Láminas de salmón marinadas con vinagreta cítrica de alcaparras, queso parmesano y cebolla morada.

PLATO FUERTE

2 a elegir

Filete Mignon en Salsa de Champiñon

Filete de res a la parrilla, acompañado de papa al horno gratinada, verduras baby salteadas, bañado en salsa de champiñon y decorado con espinaca frita.

Salmón en Reducción de Balsámico

Salmón empanado bañado en reducción de balsámico y jamaica, acompañado de ensalada de frutas y vinagreta de limón.

Pechuga Rellena de Espinacas a la Crema

Pechuga de pollo rellena de espinacas salteadas cocinada al horno, acompañada de puré de papa y montada sobre un espejo de crema de pimientos.

POSTRE

2 a elegir

Flan Napolitano

Flan napolitano cremoso.

Crepas con Cajeta

Crepas bañadas en salsa de cajeta.

Gelato Napolitano

Gelato de fresa, vainilla y chocolate.

CENAS ROMÁNTICAS

BEBIDAS A ELEGIR

Sin Alcohol

4 Piñadas

4 Refrescos

Jarra de Naranjada o Limonada

Coctelería

Jarra de Sangría

Jarra de Clericot

Vino Tinto

Quattrocchi Tempranillo Malbec 750 ml

Punti Ferrer Carmenere 750 ml

Cantagua Cabernet 750 ml

Lambrusco Riunite 750 ml

Casa Punti Cabernet Sauvignon 750 ml

Brisa Vistamar Cab. Sauvignon 750 ml

Vino Blanco

Acquerello Pinot Griggio 750 ml

Cantagua Chardonay 750 ml

Vino Rosado

Round Hill Rose White Zinfandel 750 ml

Espumoso Rosado Provetto 750 ml