

## **K1. CENA VIP | VIP DINNER**

Garantía mínima: 100 pax | *Minimum guarantee: 100 ppl*

Precio: \$ 31 USD Agregar 16% IVA + 15% servicio

*Price: \$31 USD Add 16% tax + 15% service*

Precio agregando Medias Colas de Langosta: \$ 52 USD + 16% IVA +  
15% servicio

*Price including half baby lobster tail*

*\$52.00 USD + 16% tax + 15% service charge*

### **RINCON MINIMALISTA | *MINIMALIST CORNER***

Mini morrón relleno de paella suave de calamar en su tinta y salsa coral

*Small sweet pepper stuffed with squid in their ink, coral sauce*

Corazones de alcachofas y tartare de cangrejo en aioli de azafrán

*Artichoke heart and crab tart in saffron aioli*

Magret de pato ahumado y endivias con vinagreta de avellanas caramelizadas

*Smoked duck magret and endive with caramelized hazelnut vinaigrette*

Trucha ahumada sobre cama de fondue de poro, caviar de trufa

*Smoked trout over a bed leek fondue, trout roe*

Gazpacho de tomate con brocheta de melón y jamón serrano

*Tomato gazpaccio with melon and prosciutto*

Salmon fresco marinado al eneldo, arúgula y crema de roquefort

*Fresh salmon marinated with dill, rucula and roquefort cheese*

### **ENSALADAS | *SALADS***

Ensalada Grand Hotel, queso de cabra a la parrilla y queso de búfala con  
aceitunas negras en aceite de hierbas, frutos secos y peras confitadas con  
enebro

*Grand Hotel salad, grilled goat cheese and buffalo cheese with black oli in fine  
herbs, dried fruit, confit pears with juniper*

Esferas de corazón de lechuga "laitue" francesa y salpicón de camarón de  
callos, crema de cilantro y pepitas doradas, aceite virgen de tomatillo

*Lettuce heart spheres french "laitue" and shrimps, scallops "salpicon", corinader cream and golden seeds, thyme virgin oil*

Mejillones en vinagreta de estragón con rodajas de papas cambray roja al vapor reducción de vino blanco estilo "poulette"

*Mussels in tarragon vinaigrette with steamed red spring onion slices, white wine reduction "poulette" style*

Ensalada de lechugas finas con queso gruyere, jamón de pierna, tomate cherry, tocineta, pechuga de pavo marinada, nueces, fresas y semillas de granada, vinagreta de frambuesa

*Fine lettuce salad with gruyere cheese, ham, cherry tomatoes, bacon, marinated turkey breast, walnuts, strawberries, grenada seeds, raspberry vinaigrette*

## **BARRA DE SUSHI | SUSHI CORNER**

Camarón

Salmon ahumado

Kanikama

Anguila ahumada

Tobiko preparado

Masago

Alga nori

Arroz para sushi cocido

Aguacate, pepino, queso crema salsa soya y adicionales.

Sushi preparado al momento

*Shrimps*

*Smoked Salmon*

*Smoked Eel*

*Tobiko*

*Nori Seaweed*

*Rice for cooked sushi*

*Avocado, cucumner, cream cheese, soya sauce and additional*

*Sushis prepared at the moment*

## **ROSTICERIA Y PARRILLADA | ROASTED AND GRILL**

Lechón

Prime rib

Rib eye añejado 15 días

New york añejado 15 días

Pollo

Camarón

Medias colas de langosta baby + \$55 USD per pax

Filete de pescado

Salchichas campesinas

Brochetas

Guarniciones y salsas de vino tinto, al romero, al tomillo, de morillas etc...

Rosticería y parrillada al momento

*Suckling pig*

*Prime Rib*

*Rib eye vintaged 15 days*

*New York vintage 15 days*

*Chicken*

*Shrimps*

*Middle Baby lobster tail + 55 USD per pax*

*Fish filet*

*Peasant sausage*

*Kebabs*

*Garnishes and red wine sauces, Rosemary, thyme, morilla mushroom, etc...*

*Roasted & Grill at the momento*

## **GUARNICIONES | GARNISHES**

Gratín de papa dauphinois | *Potato dauphinois Au Gratin*

Verduras baby a la mantequilla | *Butter baby vegetables*

Rissoto de setas | *Rissotto with Mushrooms*

## **PASTA**

Spaghetti

Fetuccini

Linguini

Guarniciones y salsas para pastas al momento

*Garnishes and sauces for pastas at the moment*

Mantequilla, pejeril, crema, Salsa boloñesa, Salsa carbonara

*Butter, parsley, cream, bolognese, carbonara*

## **BARRA DE POSTRES Y HELADOS | DESSERT & ICE CREAM BARS**

## **CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA**

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes

*Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection*