

## C. DISEÑE SU PROPIO MENÚ | MAKE YOUR OWN MENU

### ENTREMÉS O SOPA | **APPETIZER OR SOUP**

**C5.** Timbal de piña asada con ensalada de jaiba y aguacate en aderezo de jamaica

*Timbale of grilled pineapple with crab and avocado salad, and hibiscus sauce*

**C6.** Sopa de lima a la esencia de albahaca con juliana de vegetales y lluvia de camarón rostizado

*Lime soup with basil essence, julienne vegetables and roasted shrimp*

**C7.** Crema de berros y pistache horneado con crotones de ajo

*Watercress cream and baked pistachio with garlic croutons*

**C8.** Crema de hongos y tortellini de queso ricotta al aceite de ajo

*Mushroom cream soup and ricotta cheese tortellini with garlic*

**C9.** Ensalada de lechugas miniatura con nueces caramelizadas y puré de manzana en aderezo de queso roquefort

*Miniature lettuce salad with caramelized walnuts and mashed apple in blue cheese dressing*

**C10.** Sopa de chícharo verde con pato confitado

*Green pea soup with duck confit*

### PLATO FUERTE | **MAIN DISH**

**C.11** Filete de res a la emulsión de chipotle y semilla de cilantro tostada con puré de camote rojo

*Beef filet with chipotle chili pepper emulsion, roasted sesame seeds and red sweet potato*

**C12.** Filete de Dorado sobre puré de papa con finas hierbas y gastric de papaya y jengibre

*Mahi-Mahi filet over fine herb mashed potato and papaya-ginger gastric*

**C13.** Pesca del día con escama de callo de hacha ahumado con salsa de cilantro y puré de papa a la nuez moscada

*Catch of the day with smoked scallop scales served with coriander sauce and nutmeg mashed potatoes*

**C14.** Filete de res gratinado con blue cheese y ragú de portobello con salsa de chile mulato al tequila

*Beef filet gratin with blue cheese and portobello ragout with "mulato" chili pepper sauce with tequila*

**C15.** Pechuga de pollo a la florentina con salsa peperonata, papa rostizada en salsa de vino tinto y orégano

*Chicken breast Florentine style with pepperonate, roasted potato in red wine and oregano sauce*

**C16.** Filete de res grillado con costra de queso de cabra y finas hierbas en salsa de oporto

*Beef tenderloin with goat cheese and fine herbs crust in port wine sauce*

**POSTRE | *DESSERTS***

**C17.** Pana cotta de coco con chocolate en sable de almendra

*Coconut Pana cotta with chocolate and almond sable*

**C18.** Compota de fruta caribeña con sorbete de maracuyá

*Caribbean fruits compote with passion fruit sherbet*

**C19.** Trilogía de chocolate en texturas

*Chocolate trilogy with textures*

**C20.** Mil hojas Caramelizado con crema inglesa y fresas marinadas al Grand Marnier

*Caramelized puff pastry with English cream and marinated strawberries in Grand Marnier*

**C21.** Tiramisú tradicional con queso mascarpone y salsa de Kahlua caramelizada

*Tiramisu made with traditional mascarpone cheese and caramelized Kahlua sauce*

**C22.** Crème Brûlée de caramelo

*Caramel Crème Brûlée*

**COMPLEMENTO PARA PLATO FUERTE | *SIDE ORDERS***

Previa solicitud con 15 días de anticipación; sujeto a temporada de pesca.

Precios por persona, más 16% IVA + 15% de cargo por servicio.

*Upon request – 15 days in advance; subject to fishing season; prices per person, plus 16% TAX and 15% of service.*

**C23.** Camarón U-12

*Shrimp U-12*

| \$11.50 USD

**C24.** Camarón jumbo U-10

*Jumbo Shrimp U-10*

| \$22 USD

**C25.** Mini cola de langosta

*Mini lobster tail*

| \$59.50 USD

**C26.** Pesca del día

*Catch of the day*

| Precio sujeto a la pesca del día | *Price subject to catch of the day*

