

MENÚ AÑO NUEVO \$100

Incluye entrada
a la fiesta de
Fin de Año

Copa de Champagne o Cocktail

Entrada

Bisque de Langosta

Crema de langosta y camarón

Tiradito de Atún

Con caldo cítrico de mango y jengibre

Trío de Ostras

Coronadas con salsa Vierge y cítrico de Mango y Jamaica

Ensalada de Cabra y Nueces 🌿

Mix de lechuga, con croquetas de queso de cabra y nueces

Plato Fuerte

Filet Mignon

filet mignon con gravy o salsa a la pimienta acompañado con gratín de papa y espárragos

Langosta Caribeña o al Vino Blanco

langosta al estilo caribeño ó al ajillo con vino blanco acompañado de arroz y vegetales

Dorado en Salsa Meniere

filet de dorado en salsa meniere sobre puré de coliflor, vegetales salteados con salsa de alcaparra, mantequilla y limón

Risotto de Mariscos o de Hongos 🌿

arroz cremoso de mariscos o de hongos, espárragos, parmesano y vino blanco

Intermezzo

Helado cremoso de albahaca, guanabana
(y ron blanco, opcional)

Postre

Pannacotta de la Casa

sobre mousse de chocolate y coulis de frutos rojos

Creme Bruleè

Volcán de Chocolate con salsa inglesa

13% IVA & 10% servicio NO están incluidos en el precio

NEW YEAR'S DINNER \$100

Includes NYE
Party event
entrance!

Champagne glass or Cocktail

Starter

Lobser Bisque

Lobster and shrimp soup

Tuna Tiradito

With mango and ginger sauce

Oyster Trio

Topped with Vierge sauce and a mango & hibiscus citrus

Goat Cheese & Walnut Salad

Mixed lettuce with goat cheese croquettes and walnuts

Main Dish

Filet Mignon

Filet mignon with gravy or pepper sauce accompanied with potato gratin and asparagus

Lobster in Caribbean or White Wine Sauce

Caribbean-style lobster or Garlic Lobster with White wine served with rice and veggies

Mahi Mahi in Meniere Sauce

Mahi Mahi fillet, served over cauliflower puree, sautéed vegetables, with caper-based sauce, butter and lemon

Seafood or Mushroom Risotto

creamy rice with mushrooms, asparagus, parmesan and white wine

Intermezzo

Creamy basil and soursop ice cream
(& white rum optional)

Postre

House Pannacotta

over chocolate mousse redberry coulis

Chocolate Lava cake

Creme Bruleè

13% VAT & 10% service tax NOT included in the price