

# Romantic Dinner

CENA ROMÁNTICA | DÎNER ROMANTIQUE

OPTION 1 | OPCIÓN 1 | OPTION 1

## WELCOME COCKTAIL | CÓCTEL DE BIENVENIDA | COCKTAIL DE BIENVENUE

### Tropical passion margarita (tequila, passion fruit, lime, sugar, Cointreau or Triple sec liqueur)

Margarita pasión tropical (tequila, jugo de chinola, limón, azúcar, licor Cointreau o Triple sec)

*Margarita passion tropicale (tequila, jus de chinola, citron vert, sucre, liqueur Cointreau ou Triple sec)*

## APPETIZERS | ENTRADAS A ELEGIR | CHOIX D'ENTRÉES

### Shrimp cocktail, lobster bisque or seafood mix (octopus, squid, shrimp, mussels with plantain chips)

Cóctel de camarones, bisque de langosta o mix de frutos del mar (pulpo, calamar, camarones, mejillones con chips de plátano)

*Cocktail de crevettes, bisque de homard ou mélange de fruits de mer (poulpe, calmar, crevettes, moules avec des chips de plantain)*

## MAIN COURSE | PLATO FUERTE | PLAT PRINCIPAL

### Option 1 | Opción 1 | Choix 1

#### Baked fillet of shrimp or salmon on a bed of grilled vegetables with topping of cilantro pesto and basil

Flete de chillo o de salmón horneado sobre cama de vegetales al grill con topping de pesto cilantro y albahaca

*Filet de crevette ou de saumon cuit au four sur un lit de légumes grillés avec une garniture de pesto, coriandre et basilic*

### Option 2 | Opción 2 | Choix 2

#### Lamb 8oz lamb ribs cooked at low temperature served with a mini potato and cheese soufflé

Cordero 8oz costillas de cordero cocido a baja temperatura acompañado de un mini soufflé de papas y queso

*Carré d'agneau de 8oz cuit à basse température servi avec un mini soufflé aux pommes de terre et au fromage*

## DESSERT | POSTRE | DESSERT

### Sweet chocolate | Chocolat doux

#### Brownies with dulce de leche topping, tiramisu apasionado (cut of tiramisu), strawberry jam and House sparkling wine

Brownies con topping de dulce de leche, tiramisú apasionado (un corte cuadrado de tiramisú), mermelada de fresas y espumante de la casa

*Brownies avec garniture de dulce de leche, tiramisu apasionado (une coupe carrée de tiramisu), et confiture de fraises Vin mousseux de la maison*

us\$120

Por pareja. Impuestos incluidos  
Per couple. Taxes included  
Par couple. Taxes incluses

OPTION 2 | OPCIÓN 2 | OPTION 2

APPETIZERS | ENTRADAS A ELEGIR | CHOIX D'ENTRÉES

**Shrimp cocktail, lobster bisque or seafood mix (octopus, squid, shrimp, mussels with plantain chips).**

Cóctel de camarones, bisque de langosta o mix de frutos del mar (pulpo, calamar, camarones, mejillones con chips de plátano)

*Cocktail de crevettes, bisque de homard ou mélange de fruits de mer (poulpe, calmar, crevettes, moules avec des chips de plantain)*

MAIN COURSE | PLATO FUERTE | PLAT PRINCIPAL

**Thermidor lobster, grilled lobster with butter and garlic**

Langosta al thermidor, langosta a la parrilla con mantequilla y ajo

*Homard Thermidor, homard grillé au beurre et à l'ail.*

DESSERT | POSTRE | DESSERT

**Sweet chocolate | chocolat doux**

**Brownies with dulce de leche topping, tiramisu apasionado (cut of tiramisu) and strawberry jam House sparkling wine**

Brownies con topping de dulce de leche, tiramisú apasionado (un corte cuadrado de tiramisú) y mermelada de fresas Espumante de la casa

*Brownies avec garniture de dulce de leche, tiramisu apasionado (une coupe carrée de tiramisu) et confiture de fraises Vin mousseux de la maison*

us\$150

Por pareja. Impuestos incluidos  
Per couple. Taxes included  
Par couple. Taxes incluses