A · Z · U · L

SOPAS/CREMAS

Consomé Armonía de la Cosecha
Frijoles Fava, Maíz Dulce, Garbanzos, Aguacate Jalapeño y Cilantro

Crema de Mariscos New England
La Receta Tradicional de Martha's Vineyard

APERITIVOS

Carpaccio de Salmón Escocés
Rebanadas de Bonito, Pasta de Miso, Dashi, Reducción de Salsa de Anguila Ahumada, Wakame, Puerros Crujientes

Ensalada de Remolacha Asada al Horno
Lechuga Orgánica, Tomates Cerezos, Semillas de Girasol Asadas, Queso de Cabra, Vinagreta de Trufa

Escalopes Tostados
Mantequilla Blanca de Papaya, Aceite de Albahaca y Hierbas Provence, Platanito Tostado

Torre Mediterránea
Sal Himalaya, Vegetales Orgánicos a la Parrilla, Queso Feta, Vinagreta Balsámica

BISTECS DE RESERVA

Costillas de Res Angus Asadas en Cabernet
Papas al Confit con Ajo, Mermelada de Tomate, Vegetales Orgánico Estacionales, Jugo al Natural

Filet Mignon
Espinaca Cremosa, Papas Fritas cortadas a mano, Mermelada de Cebolla, Ketchup Picante al Chipotle

Costilla Angus Prime
Vegetales Variados, Mantequilla de Col de Bruselas con Ajo, Papa Asada Wisconsin con Queso Azul

Pierna de Cordero
Cuscús de Marruecos, Vegetales Mediterráneos, Cebolla Caramelizada, Reducción Demi Glasé de Romero

Lomo de Falda Angus-El Mejor Secreto del Carnicero
Mermelada de Uva, Polenta de Champiñones, Anillos de Cebolla en Batido de Cerveza, Aioli de Rábano Picante

Pechuga de Pollo Orgánico
Quinoa de Cilantro Orgánico, Puré de Zanahoria Asada, Jugo de Ajo

PESCADOS & MARISCOS

Filete de Pescado de Amberjack Japonés
Cubierto de Plátano, Maíz Dulce Asado al Fuego, Pico de Gallo, Rábano Encurtidos, Aioli de Alcaparras

Langosta Hervida
Puré cremoso de Papa, Espinaca, Salsa de Mantequilla de Limón

Róbalo Chileno
Puré de Arvejas con Menta Verde, Tomates chamuscados, Arvejas, Arroz Blanco con Esencia Cítrica, Vinagreta de Ponzu

Acuario de Mariscos
Cangrejo, Camarones – Pele y Coma, Cola de Langosta, Mejillones de Ostras, Almejas, Cole Slaw con Rábanos Picantes y Salsa de Mantequilla de Limón

PASTA & PLATOS VEGETARIANOS

Raviolis de Espinaca con Ricotta
Mantequilla de Salvia, Nuez Moscada, Huevos de Codorniz, Albahaca Crujiente,

Tomates & Queso Mozzarella Fresco
Pan Ciabatta Tostado, Pesto de Albahaca, Mini Berenjena encurtida, Habichuelas Fritas, Aceite de Chili Scotch Bonnet

POSTRES

Soufflé
Frutas exóticas, Coulis de Fresa, Azúcar de Repostero

Torta de Chocolate "Lava Derretida"
Canela con infusión de Crema Batida, Compota de Fresas

Crème Brulee
Chocolate Blanco, Especia de Anís, Vainilla

Pastelería del Día
Especialidad del Chef