

Cena Gourmet *Gourmet Dinner*

ENTRADAS / ENTREES

Ostión Rockefeller con Espinacas al Gratin
Rockefeller Oyster with Spinach au Gratin

Vol Au Vant relleno de Pulpo
Stuffed Vol au Vant with Octopus

Almeja rellena con Vegetales a la mantequilla
Stuffed Clam with Vegetable Butter

ENSALADAS / SALADS

Dip de Cangrejo y Camarón
Crab and Shrimp Dip

o

Ensalada de Vegetales Orgánicos y Salmón Natural
Fresh Organic Vegetables Salad and Fresh Salmon

o

Ensalada de Camarones
Shrimp Salad

SOPAS / SOUPS

Bisquet de Langosta
Lobster Bisquè

o

Crema de Almejas
New England Clam Chowder

o

Sopa de Pescado
Fish Soup

Platos Fuertes / Main Courses

Spaghetti con Frutos del Mar y Deliciosa Salsa Cremosa al Vino Blanco
Spaghetti with Sea Food and Delicious White Wine Cream Sauce

o

Filete de Salmón Chileno Braseado, acompañado de Vegetales Salteados y una Rica Salsa
Reducción de Flor de Jamaica / Braised Chilean Salmon filet accompanied by Sauteed
Vegetables and Reduction of Hibiscus Flower Sauce

o

Corazón de Filete de Res a la Parrilla, Puré de Papa, Vegetales Braseados y Salsa Reducción de
Vino Tinto / Beef Filet Grilled, Mashed Potatoes, Braised Vegetables and Red Wine
Reduction Sauce

o

Lasagna de Langosta con queso Parmesano y exquisita Salsa Case de Tomate
Lobster Lasagna with Parmesan cheese and exquisite Tomato Sauce

o

Pollito de Leche al Horno perfumado con Finas Hierbas
Baked Chicken Milk Scented with Fine Herbs

o

Filete de Pescado con Costra de Nuez sobre Rissoto de Vegetales
Fish Fillet with Walnut Crust on Vegetables Risotto

o

Carrusel de Camarones Tempura acompañados de Arroz, Vegetales salteados y Salsa cremosa
de Chile Guajillo

Tempura Shrimps accompanied with Rice, sauteed Vegetables & Creamy Guajillo Sauce

o

Cola de Langosta marinada a las finas hierbas con Puré de papa y Vegetales salteados
Lobster tail marinated in fine herbs with Mashed potatoes & sauteed Vegetables

Postres / Desserts

Pastel de Queso, Strudel de Manzana, Brownie de chocolate
Cheese Cake, Apple Strudel, Chocolate Brownie

\$59.99 USD

iva incluido / Tax Included