

LOVE, LOBSTER & BUBBLES

PRIMER TIEMPO

- A elegir -

CARPACCIO DE PULPO

Finamente laminado, acompañado de reducción de balsámico, aceitunas verdes, aceite de oliva virgen extra y oregano.

CROQUETAS DE LANGOSTA

Preparadas con brunoise de pimientos frescos, alioli de chipotle y queso de cabra (2 piezas).

ENSALADA DE PERA

Mezcla de lechugas frescas con pera roja, queso de cabra, arándanos y nuez garapiñada, aderezada con una emulsión de betabel y hierbabuena.

SEGUNDO TIEMPO

- A elegir -

PULPO SÚPER COLOSAL A LAS BRASAS

Servido con salsa de shermula roja, alioli de chile serrano y papas rostizadas.

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA A LAS BRASAS

Acompañada de mantequilla a las hierbas.

NY O RIBEYE USDA PRIME

Acompañado de papas a la francesa con romero.

TERCER TIEMPO

- A elegir -

LAVA CAKE DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate con centro líquido, servido con salsa de caramelo y helado de vainilla.

CHEESECAKE CREMOSO VASCO

Acompañado de compota de frutos rojos y crumble de almendras.

ROLLO DE ZANAHORIAS

Con arándanos, frutos secos, pasas de uva, coco rallado y glaseado de queso crema con chocolate blanco.