

COASTAL FRESH TASTING

PRIMER TIEMPO

OÏTRA ROYAL FRESCA

Ostra servida con salsa cóctel, salsa mignonette y aderezo remoulade.

SEGUNDO TIEMPO

CARPACCIO DE PULPO

Láminas finas de pulpo con reducción de balsámico, aceitunas verdes, aceite de oliva virgen extra y orégano.

TERCER TIEMPO

CEVICHE NEGRO DE RBALO

Rbalo marinado con chiles tatemados, pimientos, tomate cherry y cilantro.

CUARTO TIEMPO

PULPO A LAS BRASAS

Pulpo asado con salsa de shermua roja, alioli de chile serrano y papas rostizadas.

QUINTO TIEMPO

PESCA DEL DÍA EN COSTRA PROVENZAL

Pescado fresco con hierbas provenzales, salsa de mariscos, espinacas salteadas y limón eureka.

SEXTO TIEMPO

- Para compartir -

PERDICIÓN DE CHOCOLATE

Una selección de postres elaborados con chocolate Valrhona de la más alta calidad:

PASTEL DE CHOCOLATE

Relleno de mousse de chocolate, acompañado de frutos rojos y salsa de chocolate amargo.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Decorado con finas virutas de chocolate.

PASTEL DE TRES CHOCOLATES

Combinación de chocolates blanco, con leche y oscuro, sobre una base de galleta Oreo.

TULIP DE COCOA

Copa de chocolate rellena con helado de chocolate belga y decorada con virutas de chocolate.

LAVA CAKE

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