

GIRA
chef

MENÚ

C E N A R O M Á N T I C A

By. Carla Onetto

MENÚ

ROMÁNTICO

ENTRANTES

1 elección

CROSTINIS DE HIGO

Crostinis de higo con queso brie, mermelada, jamón serrano y toques de miel y tomillo.

BRIE DE FRUTOS SECOS

Queso brie relleno con frutos secos tostados, unido por la dulzura de la miel.

CURRY DE LANGOSTINOS

Langostinos en curry, servidos con arroz aromático.

BRUSCHETTAS ESPÁRRAGOS

Combinación de espárragos, camembert y jamón serrano sobre pan crujiente.

ENSALADA CAESAR

Versión contemporánea de la ensalada Caesar con pechugas grilladas y aguacate.

ENSALADA DE SALMÓN

Lechuga, cebolla caramelizada, cherrys, camarones y salmón ahumado.

POSTRES

1 elección

VOLCÁN CHOCOLATE

Intenso volcán de chocolate acompañado de helado.

PIE DE FRUTOS SECOS

Pie de frutos secos, una textura y sabor únicos.

PAVLOVA FRUTOS

Pavlova ligera adornada con una selección de frutos rojos.

PLATOS FUERTES

1 elección

RISOTTO DE HONGOS

Risotto de hongos, cremoso y lleno de sabor.

RISOTTO DE PULPO

Risotto cremoso de pulpo con mousse de aguacate, una fusión de texturas.

ESPAGUETTIS NEGROS

Espaguettis negros con mariscos y toques de almendra tostada y ostras.

LOMO WELLINGTON

Lomo de res en hojaldre con champiñones, mostaza dijon y ensalada griega.

POLLO A LA NARANJA

Pollo a la naranja con vegetales baby al wok, equilibrio de sabores.

MAR Y TIERRA

Filete mignon y camarones, acompañados de puré de papas y verduras.

INCLUYE:

1 botella de vino a elección.

GIRA
chef