

Menus de boda a la carta

Boda a la carta

Entradas

Medallones de Filete Asado
Filete Entero de Res rebanado con un Demi Glace Dulce de Cebollin

Filet Mignon

Bistec de filete, demi glace, Crustini. Agregue Cola de Langosta para un "Surf and Turf – \$15.00

Surf and Turf

Filete de res "petite" con Demi y Camarones "Jumbo" Rellenos acompañado con aioli Citrico.

Grouper Asado

Grouper fresco local sazonado con lima, limon, hierbas y especias

Mahi

Mahi fresco con un toque de especias "Cajun" a la plancha con aioli Citrico.

Pechuga de Pollo "Lemongrass"

Pechuga de pollo al corte Frances marinado con especia "Lemongrass".

Pollo Relleno "Saltimboca"

Pechuga de pollo deshuesado, rellena con Prosciutto, queso Jarlsberg y cubierta en una salsa de Champignon y vino Marsala.

Ensaladas

Eliga uno

Ensalada Pink Shell

Cubierta con queso Roquefort, Pinenuts y vinagreta de ajo asado.

Ensalada Cesar de Hoja Entera

Crostini, queso parmesano rallado y pimienta negra recién molida

Ensalada de Tomate y Mozzarella

Crostini, aceite de albacá y reducción balsámica

Combinación de Lechugas Silvestre

Queso Bleu "Stilton" y vinagreta balsámica

Acompañantes del Chef

Eliga uno

Papas Asadas "Fingerling"

Pure de Papas Yukon al ajo asado

Arroz Combinado

Arroz al Jazmin

Pure de papa dulce al jengibre

Arroz combinado con caviar

Arroz pegajoso violeta al coco

Vegetal de Chef

Elija uno

Esparrago al vapor
Vegetal "Shoe String"
Vegetales a la parrilla
Brocoli al vapor
Brocoli al vapor con zanahorias