



Menú Cena

Tapas

- Gyoza de camarón**
Con queso mozzarella en salsa de chile dulce
- Ravioles de betabel**
Rellenos con queso de cabra y tomate deshidratado con mantequilla de ajo y reducción de balsámico
- Rollo primavera**
Elaborado con pasta y relleno con mezcla de verduras estilo juliana en salsa de soya
- Timbal de atún**
Cubitos de atún con cebolla, pepino, mayonesa de chipotle, aguacate, arúgula y salsa de soya
- Mini filete mignon**
Acompañado con puré de papas y gravy

Entradas

- Edamames salteados**
En salsa de soya con ajonjolí y jengibre
- Aros de calamar frito**
Acompañados con salsa tártara
- Tempura de verduras**
Servido con pasta de arroz y un toque de yuzu
- Mejillones al vino blanco**
- Ensalada de cítricos**
Mezcla de lechugas y arúgula con supremas de cítricos, almendras tostadas y nuez caramelizada en un espejo de vinagreta de cítricos al tomillo
- Rollo primavera vietnamita**
Hoja de arroz con vegetales, soya, aceite de ajonjolí y salsa de chile dulce

Sopas

- Crema de almeja**
- Sopa de brócoli**

Platos Fuertes

- Róbalo al ajillo**
Acompañada con risotto y vegetales de temporada
- Pollo teriyaki**
Pollo frito crujiente con salsa teriyaki hecha en casa y arroz frito
- Rib-eye con mantequilla de ajo**
Acompañado con papa rostizada y espárragos
- Quínoa estilo oriental**
Mezcla de quínoa con pimientos y cebolla sazonados con aceite de ajonjolí, jengibre y soya
- Brocheta Mar y Tierra**
Combinación de carne de res y camarones, con cebolla y pimientos de colores, sobre puré de papas y salsa de tamarindo

- Atún sellado en costra de ajonjolí**
Acompañado de espárragos y puré de papa
- Pasta de mariscos**
Spaghetti con camarón, pulpo, mejillón y aceite de olivo

Postres

- Esfera de chocolate rellena de frutos rojos**
- Crumble de manzana servido con helado de vainilla**
- Tarta de nutella con plátano**
- Pastel de Zanahoria**



FOOD, ACTIVITIES, FUN
Consulta con concierge para más información

Pregunta por tus beneficios de **Sandos4u**



*El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por alimentos