



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