

M E N Ú E S E N C I A L

CENA
Romántica

ENTRADAS

(ELEGIR 1)

FONDUE DE QUESOS

Mezcla de quesos de la casa
infusionada con vino blanco, romero y
ajo, acompañada de crotones
horneados.

CARPACCIO DE LOMITO

Finas láminas de lomito, vinagreta Dijon,
parmesano, arúgula, alcaparras y tostones.

TABLA DE QUESOS

Selección de quesos, acompañada de aceitunas,
mermelada, manzana, semillas y tostone

FUERTES

(ELEGIR 2)

BURGER ORANGE CRUNCH

Crujiente pechuga de pollo empanizada,
bañada en salsa de naranja, acompañada de
ensalada vietnamita de repollo, zanahoria,
cilantro, yogur griego, limón y mostaza,
terminada con mayonesa de Sriracha y limón.
Servida en pan artesanal con papas .
Opción veggie torta de soja.

POMODORO CON BOULETTES

Fettuccine en salsa pomodoro tradicional,
acompañado de boulettes (albóndigas) y
parmesano.

CREMOSA AL PESTO

Fettuccine en salsa bechamel al pesto, tomates
cherry, semillas, mozzarella gratinada.
Opción lomito.

POLLO ALFREDO

Filete de pechuga aromatizado con hierbas,
servido con rigate en salsa Alfredo, parmesano
y tomates cherry.

RUBÍ DE LOS ANDES

Pechuga de pollo rellena de espinaca fresca y
pimientos rostizados, encostrada en queso,
servida sobre un cremoso puré de camote,
acompañada de espárragos y champiñones
salteados, terminada con una delicada salsa de
miel, mostaza Dijon y romero.

BOURBON SMOKE

Boneless pork ribeye de cerdo a la sartén,
servido sobre un cremoso puré de papa y
mozzarella, acompañado de espárragos y
champiñones salteados, glaseado con nuestra
exclusiva salsa BBQ Bourbon artesanal,
elaborada con bourbon, miel y azúcar morena.

POSTRES

(ELEGIR 1)

TIRAMISÚ

LE SUISSE XOCOLAT

FLAN

M E N Ú P R E M I U M

CENA
Romántica

ENTRADAS

(ELEGIR 1)

FONDUE DE QUESOS

Mezcla de quesos de la casa infusionada con vino blanco, romero y ajo, acompañada de crotones horneados.

TABLA DE QUESOS

Selección de quesos, acompañada de aceitunas, mermelada, manzana, semillas y tostone

CARPACCIO DE LOMITO

Finas láminas de lomito, vinagreta Dijon, parmesano, arúgula, alcaparras y tostones.

FRUTTI DI MARE GRATINADO

Mariscos bañados en salsa blanca, gratinados con mozzarella y Pepper Jack, acompañados de tostones.

FUERTES

(ELEGIR 2)

BURGER ORANGE CRUNCH

Crujiente pechuga de pollo empanizada, bañada en salsa de naranja, acompañada de ensalada vietnamita de repollo, zanahoria, cilantro, yogur griego, limón y mostaza, terminada con mayonesa de Sriracha y limón. Servida en pan artesanal con papas .
Opción veggie torta de soja.

POMODORO CON BOULETTES

Fettuccine en salsa pomodoro tradicional, acompañado de boulettes (albóndigas) y parmesano.

CREMOSA AL PESTO

Fettuccine en salsa bechamel al pesto, tomates cherry, semillas, mozzarella gratinada.
Opción lomito.

POLLO ALFREDO

Filete de pechuga aromatizado con hierbas, servido con rigate en salsa Alfredo, parmesano y tomates cherry.

RUBÍ DE LOS ANDES

Pechuga de pollo rellena de espinaca fresca y pimientos rostizados, encostrada en queso, servida sobre un cremoso puré de camote, acompañada de espárragos y champiñones salteados, terminada con una delicada salsa de miel, mostaza Dijon y romero.

BOURBON SMOKE

Boneless pork ribeye de cerdo a la sartén, servido sobre un cremoso puré de papa y mozzarella, acompañado de espárragos y champiñones salteados, glaseado con nuestra exclusiva salsa BBQ Bourbon artesanal, elaborada con bourbon, miel y azúcar morena.

SALMÓN DE FUEGO

Filete de salmón servido sobre hummus clásico, acompañado de espárragos y champiñones salteados, glaseado con nuestra salsa teriyaki artesanal y terminado con semillas de ajonjolí tostado.

ALFREDO & CAMARONES

(1 pizza para dos personas)

salsa Alfredo, mozzarella y camarones

POSTRES

(ELEGIR 1)

TIRAMISÚ

LE SUISSE XOCOLAT

FLAN

MENÚ DIAMANTE

CENA

Romántica

ENTRADAS

(ELEGIR 1)

FONDUE DE QUESOS

Mezcla de quesos de la casa infusionada con vino blanco, romero y ajo, acompañada de crotones horneados.

TABLA DE QUESOS

Selección de quesos, acompañada de aceitunas, mermelada, manzana, semillas y tostone

CARPACCIO DE LOMITO

Finas láminas de lomito, vinagreta Dijon, parmesano, arúgula, alcaparras y tostones.

TIRADITO DE ATÚN

Finas láminas de atún bañadas con nuestra salsa negra de la casa, terminadas con ajonjolí y un toque de jalapeño, acompañadas de tostones.

FUERTES

BURGER ORANGE CRUNCH

Crujiente pechuga de pollo empanizada, bañada en salsa de naranja, acompañada de ensalada vietnamita de repollo, zanahoria, cilantro, yogur griego, limón y mostaza, terminada con mayonesa de Sriracha y limón. Servida en pan artesanal con papas . Opción veggie torta de soja.

POMODORO CON BOULETTES

Fettuccine en salsa pomodoro tradicional, acompañado de boulettes (albóndigas) y parmesano.

CREMOSA AL PESTO

Fettuccine en salsa bechamel al pesto, tomates cherry, semillas, mozzarella gratinada. Opción lomito.

POLLO ALFREDO

Filete de pechuga aromatizado con hierbas, servido con rigate en salsa Alfredo, parmesano y tomates cherry.

RUBÍ DE LOS ANDES

Pechuga de pollo rellena de espinaca fresca y pimientos rostizados, encostrada en queso, servida sobre un cremoso puré de camote, acompañada de espárragos y champiñones salteados, terminada con una delicada salsa de miel, mostaza Dijon y romero.

BOURBON SMOKE

Boneless pork ribeye de cerdo a la sartén, servido sobre un cremoso puré de papa y mozzarella, acompañado de espárragos y champiñones salteados, glaseado con nuestra exclusiva salsa BBQ Bourbon artesanal, elaborada con bourbon, miel y azúcar morena.

POSTRES

(ELEGIR 1)

TIRAMISÚ
LE SUISSE XOCOLAT
FLAN

SANTA FE

Mix de lechugas, aguacate, maíz dulce, mozzarella, frijoles preparados, pico de gallo, chips y aderezo de chipotle. Opción vegetariana o pollo.

BOWL DEL CAMPO

Mix de lechugas, garbanzo, queso feta, tomates cherry, aguacate, cebollas encurtidas, zanahorias garapiñadas y aderezo de mostaza y miel. Opción vegetariana o lomito

CREMA DE PAPA CAMPESINA

Suave crema de papa servida en pan campesino, acompañada de chips y tocino.

SOPA AZTECA

Tradicional sopa a base de tomate, acompañada de cilantro, queso de capas, crema, cebolla y pollo desmenuzado.

RIGATE A LA DIABLA

(ELEGIR 2)

Rigate al dente, preparada y flameada al ron dentro de una rueda de queso Grana Padano con aceitunas negras, morrón, cebolla, chile cobanero

LOMITO DEL TERROIR

Medallón de lomito servido sobre un cremoso risotto de Grana Padano, acompañado de espárragos y champiñones salteados, terminado con una intensa salsa morena reducida en vino tinto

ALMENDRA DEL SAHEL

Filete de pescado empanizado con almendras laminadas y dorado hasta obtener una textura crujiente, servido sobre un sedoso fufu africano y yuca frita, acompañado de espárragos y champiñones salteados, bañado con una suave crema de eneldo y ajo rostizado.

LASAÑA NAPOLITANA

Lasaña con salsa pomodoro, salsa Alfredo y mozzarella, bañada en salsa florentina y acompañada de filete de pechuga marinada con hierbas provenzales.

LAS PIZZAS SON PARA DOS PERSONAS POR LO TANTO SOLO SE PUEDE ELEGIR 1

ALFREDO & CAMARONES

salsa Alfredo, mozzarella y camarones

PROSCIUTTO

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, champiñones y duraznos al vino.

NEW YORK CHEESECAKE
FONDUE DE CHOCOLATE

M E N Ú

DESAYUNOS

Románticos

— ♥ —
APLICA PARA TODOS LOS PAQUETES

ENTRADAS

(ELEGIR 2)

FIT

Avena preparada con leche o agua, acompañada de frutas de temporada y canela.

SIEMPRE SANO

Bowl de frutas de temporada, yogur griego, granola artesanal y miel de abeja.

DESAYUNOS

(ELEGIR 2)

TÍPICO

Huevos al gusto, frijoles volteados, queso de capas, plátanos fritos, crema, chirmol y tamalito de chipilin.

TECPANECO

Huevos al gusto, frijoles volteados, queso de capas, plátanos fritos, crema, salsa roja, chorizo y longaniza de Tecpán.

OMELET

Relleno de mozzarella y jamón de pavo, montado sobre vegetales y acompañado de guacamol, frijoles volteados, queso de capas, plátanos fritos, crema y salsa roja.

CAMPESINO

Pan artesanal bañado de salsa blanca al estilo florentino con mozzarella, espinaca y champiñones, coronado con huevos estrellados sobre una cama de frijoles colados guatemaltecos.

CHILAQUILES DIVORCIADOS

Nachos bañados en salsa roja y verde, cebollitas curtidas, mozzarella gratinada, huevos al gusto, crema agria y guacamole. Opción de pollo o lomo.

BENEDICTINOS

Pan brioche artesanal con aderezo de albahaca, champiñones salteados con espínaca, salmón, huevos pochados o al gusto, bañados en salsa Alfredo y acompañados de ensalada verde.

POSTRES

(ELEGIR 2)

PANQUEQUES CHOCOLATOSOS

Tres panqueques esponjosos rellenos de banano flameado, bañados en fundue de chocolate con leche y malvaviscos.

LA FRANCESA SPLIT

Dos tostadas a la francesa de pan artesanal, acompañadas de frutas de temporada, helado de vainilla, helado de chocolate, mermelada de frutos rojos y banano brûlé.