



**MAJESTIC
ELEGANCE**
COSTA MUJERES



Romantic Dinner

APPETIZER / APERITIVO

Nut bread and tomato bread accompanied by butter made with red wine and fine herbs

Pan de nueces y pan de tomate servido con mantequilla al vino tinto y finas hierbas

STARTERS / ENTRADAS

Scallop Aguachile

Aguachile de Callo de Hacha

With cucumber, apple, and fennel with seared avocado

Con pepino, manzana e hinojo con aguacate tatemado

-Or / O-

Rainbow Shrimp Salad

Ensalada Arcoíris de Camarón

With beetroot, bell pepper, red onion, roasted cherry tomato, raspberry, tapioca, and mango

Con betabel, pimiento, cebolla morada, tomate cherry asado, frambuesa, tapioca y mango

-Or / O-

Beef Carpaccio

Carpaccio de Res

With truffle emulsion, grana padano cheese, arugula, and portobello

Con emulsión trufada, queso grana padano, arúgula y velo de portobello

MAIN COURSES / PLATOS PRINCIPALES

Grilled Lobster

Langosta al Grill

With green asparagus risotto

Con risotto de espárragos verdes

-Or / O-

Beef Fillet

Filete de Res

With dauphinoise potato and port wine sauce

Sobre patata dauphinoise y salsa de oporto

-Or / O-

Surf & Turf

Mar y Tierra

Prime beef fillet with jumbo shrimp, mashed potato, baby carrot, and squash

Filete de res con camarón jumbo, puré de papa, zanahoria baby y calabacita patipan

DESSERTS / POSTRES

Teddy Chocolate Mousse with Berries

Teddy mi Corazón de Chocolate y Frutos Rojos

-Or / O-

Dreaming Awake

Soñar Despierto

Mascarpone cream and pistachio biscotti with coffee syrup and cocoa

Crema de mascarpone y biscotti de pistache en jarabe de café y finas láminas de cacao

