

## CENA

Permita que su paladar navegue a través de los sabores exquisitamente **"Conectados por el agua"**. Este menú fue elaborado por nuestro talento culinario, inspirado en platos del Caribe, América del Norte y del Sur, Asia, África y Europa.

## ENTRADAS



### BOUILLABAISSE ARUBIANA

 \$12.50

Masitas de maíz tierno, perfumada con albahaca, camarón, calamar, mero

*Sugerencia: Pinot grigio*



### SOPA DEL DÍA

 \$10.00

Preparada diariamente por nuestro chef

*Sugerencia: Spritzer de vino blanco*



### CANGREJO & QUESO DE CABRA

\$16.50 **Al** \$2.00

Crujientes tortas de cangrejo & queso de cabra, chipotle, mayonesa, nueces, manzanas confitadas, flor de Jamaica

*Sugerencia: Chardonnay*



### TRADICIÓN SAMURAI

 \$14.50

Ahí tuna con costra de ajonjolí, cangrejo y camarón, sushi, gengibre, algas con salsa ponzu & anguilas

*Sugerencia: Zinfandel blanco*



### CARPACCIO DE RES

\$16.50 **Al** \$2.00

Lomo de res ahumado, aderezo de cítrico y chili, tapenade de aceitunas, queso parmesano

*Sugerencia: Chianti*



### CAMARONES TEMPURA

 \$14.50

Camarones tempura, pasta de arroz, salsa de jengibre y piña

*Sugerencia: Sauvignon blanc*



### ENSALADA SEABREEZE

 \$13.00

Surtido de lechugas, cerezas secas & albaricoques, nueces caramelizados, queso gouda, vinagreta de mango

*Sugerencia: Rioja*

## ESTILO CASERO



### CAMARONES AL CURRY BOMBAL

 \$28.00

Plátanos maduros fritos, salsa picante de papaya, hojuelas de coco

*Sugerencia: Chardonnay*



### COSTILLAS CON BBQ DE GUAYABA

 \$26.50

Costillas de cerdo, salsa BBQ de guayaba, ensalada de repollo rojo, papas cuña

*Sugerencia: Cerveza Balashi*

## VEGANO



### ENSALADA VEGANA

 \$14.00

Quínoa, puré de berenjena, falafel, plátanos fritos, lechugas surtidas, vinagreta picante de cilantro

*Sugerencia: Pinot noir*



### ENSALADA DE COUSCOUS

 \$12.50

Tomates, mango, cebollas rojas encurtidas, arugula

*Suggestion: Merlot*



### ROTI DE VEGETALES

 \$21.00

Arvejas, papas, garbanzo, zanahoria, pimientos, tortilla de harina

*Sugerencia: Chardonnay*



### GADO GADO

 \$21.00

Salsa de maní, verduras Marinadas, plátanos, tofu

*Sugerencia: Riesling*



### PLATO SUREÑO VEGANO

 \$21.00

Col rizada, frijol negro, polenta frita, guacamole

*Sugerencia: Sauvignon blanc*



Incluido en el paquete Todo Incluido

Todos los precios están reflejados en Dólar Americano US\$ y están sujetos al 15% de servicio e impuestos gubernamentales.

## CENA

Permita que su paladar navegue a través de los sabores exquisitamente **"Conectados por el agua"**. Este menú fue elaborado por nuestro talento culinario, inspirado en platos del Caribe, América del Norte y del Sur, Asia, África y Europa.

### DEL MAR



#### FILETE DE MERO A LA PLANCHA

 \$25.00

Pan bati, plátano frito, salsa de papaya, beurre blanc

*Sugerencia: Sauvignon blanc*



#### CORVINA A LA HUANCAINA

 \$26.00

Salsa Huancaína, pasta de aji amarillo, papa, choclo

*Sugerencia: Chardonnay*



#### FILETE DE SALMÓN CON AJONJOLÍ

 \$29.00

Quinoa, ratatouille, salsa teriyaki de naranja, puré de zanahoria

*Sugerencia: Moscato sparkling*



#### FILETE DE ROBALO CHILENO \$42.00 AI \$12.00

Polenta frita, semilla de eneldo, chutney de cilantro, ratatouille, puré de zanahoria

*Sugerencia: Pinot noir*



#### CAMARONES & VIEIRAS

\$38.00 AI \$8.00

Brocheta a la parrilla, con salsa de miel y ajo, tortilla china

*Sugerencia: Riesling*



#### LANGOSTA & CAMARÓN A LA THERMIDOR \$48.00 AI \$15.00

Gratinada y servida en su caparazón con salsa cremosa y queso parmesano

*Sugerencia: Chardonnay*



#### ATÚN CON ALGAS A LA PARRILLA

 \$29.00

Ratatouille, puré de zanahoria, salsa de tomate curry y coco, salsa de anguila

*Sugerencia: Pinot grigio*

### DE LA TIERRA



#### FILETE DE RES A LA PARRILLA

 \$26.00

Ratatouille, frijoles negros, maíz, salsa de chile ancho, crema mexicana

*Sugerencia: Cerveza Balashi*



#### RIB-EYE A LA PARRILLA 12 OZ \$40.00 AI \$14.00

Vino porto & reducción de frambuesas, ratatouille, puré de zanahoria, mantequilla ahumada con chile

*Sugerencia: Malbec*



#### LOMITO DE RES A LA PARRILLA "ROSSINI" \$42.00 AI \$12.00

Foie gras, salsa demi-glace con trufas, champiñones

*Sugerencia: Cabernet sauvignon*



#### LANGOSTA & BISTEC \$48.00 AI \$18.00

Salsa de pimienta verde, tomate masala

*Sugerencia: Merlot*



#### DUO DE RES

 \$34.00

Lomito de res, salsa béarnaise, filete de masala de ternera india, ratatouille

*Sugerencia: Riesling*



#### BISTEC & CAMARONES \$35.00

Bistec "holandes" cocido a fuego lento, camarones a la parrilla, salsa holandesa, ratatouille

*Sugerencia: Chardonnay*



#### COSTILLAS DE CORDERO

\$40.00 AI \$10.00

Especias mediterráneas, mermelada de naranja y menta, cous-cous con pasas y miel

*Sugerencia: Pinot noir*



#### POLLO PAILLARD \$24.00

Pechuga de pollo orgánica, mostaza Dijon poupon hierbas

*Sugerencia: Merlot*

### ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ JAZMÍN  \$6.50

PAPA CAMPESTRE  \$6.50

ENSALADA CESAR PEQUEÑA  \$8.00

PAPA RELLENA AL HORNO  \$6.50

BRÓCOLI, CON SALSA HOLANDESA  \$6.50

ENSALADA MIXTA PEQUEÑA  \$6.50

CACEROLA DE BATATA

DULCE Y NUECES  \$6.50



Incluido en el paquete Todo Incluido

Todos los precios están reflejados en Dólar Americano US\$ y están sujetos al 15% de servicio e impuestos gubernamentales.