

PURE NIGHT

DINNER & SHOW

ENTRADA | ENTRÉE

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS
con queso de cabra, nuez garapiñada y
pera asada en reducción de balsámico.
RED FRUIT SALAD
with goat cheese, candied walnuts, and
roasted pear in a balsamic glaze.

PRIMER TIEMPO | FIRST COURSE

CREMA DE ELOTE TIERNO
con crutón de parmesano y aceite de pesto.
TENDER CREAM OF CORN
with parmesan croutons and pesto oil

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

FILETE DE RES CON CAMARONES
A LA PLANCHA
con puré de papa rústico y vegetales.
GRILLED BEEF FILET AND SHRIMP
with rustic mashed potatoes and vegetables

POSTRE | DESSERT

VIVALDI AL MASCARPONE SUAVE
con salsa bella.
VIVALDI SOFT MASCARPONE
with a sweet sauce.

75 USD por pareja | per couple

*UPGRADE DE LANGOSTA | LOBSTER UPGRADE