

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.

90 USD por pareja | per couple

*UPGRADE DE LANGOSTA | LOBSTER UPGRADE