

COASTAL FRESH TASTING

- Media porción -

PRIMER TIEMPO

OSTRA ROYAL FRESCA

Ostra servida con salsa cóctel, salsa mignonette y aderezo remoulade.

SEGUNDO TIEMPO

SASHIMI DE ATÚN

Aguacate, pepino y alioli picante.

TERCER TIEMPO

TOSTADA DE PULPO

Pulpo a la leña, con salsa agridulce picante y aguacate.

CUARTO TIEMPO

CEVICHE NEGRO DE RÓBALO

Róbalo marinado con chiles tatemados, pimientos, tomate cherry y cilantro.

QUINTO TIEMPO

PULPO A LAS BRASAS

Pulpo asado con salsa de shermula roja, alioli de chile serrano y papas rostizadas.

SEXTO TIEMPO

- Para compartir -

VOLCÁN HELADO

Hecho con relleno de dulce de leche original argentino, cubierto de chocolate, decorado con almendras tostadas y acompañado de helado de dulce de leche y vainilla.

BROWNIE CHEESECAKE

Mousse de chocolate blanco y crema de maní, con malvaviscos quemados chocolate amargo.

ROLLO DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria, con frutos secos, arándanos, pasas de uva, coco rallado, betún de queso crema con chocolate blanco y decorado con hojuelas de oro 24 k.