

ENSALADAS

1. Ensalada Fantasía (Lechugas finas, zanahoria, jícama, suprema de naranja, toronja y amaranto con aderezo de yogurt)
2. Ensalada de contrastes con calamar frito
3. Ensalada de cangrejo con vinagreta de chalote y frambuesa con crotones de queso brie.
4. Ensalada Afrodita (Mixtura de lechugas finas con salmón ahumado con tomate cherry y aderezo de frambuesa)
5. Ensalada de betabel con mandarina y atún sellado con su aderezo de teriyaki limón.
6. Ensalada de camarón, peino. Jícama, manzana, mayonesa, mostaza y aceite de chile piquín.
7. Ensalada César con confetti de tocino
8. Pollo marinado al achiote.
9. Ensalada griega con aceitunas, morrón, pepino, tomate, cebolla y queso feta.
10. Ensalada Prego (Palmito, almendra, salmón ahumado y salsa de yogurt griego)
11. Ensalada de mariscos al estragón
12. Ensalada Arlequín (lechuga suprema de naranja suprema toronja nuez y amaranto)

CREMAS

13. Bisque de langosta*
14. Sopa de mariscos al pernod
15. Crema de ostión ahumado y espuma de chipotle.
16. Crema de queso azul y brócoli
17. Crema de elote con lluvia de panela.
18. Crema de tomate con camarón al pesto.
19. Crema de apio con semilla de Calabaza y perfume de menta.
20. Crema de nuez con croton de mozzarella fresco.
21. Crema de cangrejo y coco con perfume de lemon grass
22. Dúo de crema de espárrago y flor de calabaza.

PLATOS FUERTES

1. Medallones de res con langosta en salsa de pimiento negro y morron con gengibre*
2. Suprema de pollo rellena de camarón y espinaca en salsa de pimiento rojo rostizado.
3. Filete de res con salsa de oporto y guarnición de espárragos asados y puré de papa.
4. Filete de res relleno de camarón con espejo de salsa morita confitada, puré de camote y miel con boquetier de verduras.
5. Pechuga de pollo rellena de espinaca y pimientos acompañada de salsa de queso chipotle y espagueti a la mantequilla.
6. Filete de pescado en salsa de aceitunas negras, acompañado de arroz y vegetales.
7. Filete de res relleno de queso con salsa de chile pasilla, pure de papa con camote y verduras asadas.
8. Medallones de res en salsa de mango y queso de cabra.
9. Filete de res a la Amore Mio (Tres medallones de filete de res bañados con salsa de vino tinto, pimienta verde y bernesa).

(*) La langosta y el langostino tienen cargo extra y están sujetos a disponibilidad.

POSTRES

1. Nido de amor (profiteroles con helado con salsa de mango y fresa.
2. Tiramisú
3. Tarta de amaranto (rellena de compota de frutas y helado de queso cabra.
4. Crocante de almendra con salsa de frambuesa.
5. Pastel imposible (chocolate y flan)
6. Chocolate en textura blanco y negro
7. Pastel de zanahoria y brandy
8. Tarta de chocolate con helado y tajín.
9. Mousse de fruta de la pasión y menta
1. Pastel de choco queso.

CAKES FLAVORS

- Pastel de Queso
- Chocolate
- Naranja
- Zanahoria
- Dama Blanca (tres leches con frutos rojos)
- Mantequilla con naranja
- Tres leches
- Chocoqueso
- Nuez

SALADS

1. Fantasy Salad - Fine lettuces, carrot, jicama, orange segments, grapefruit, and amaranth with yogurt dressing.
2. Contrasting Salad with Fried Squid
3. Crab Salad - With shallot and raspberry vinaigrette, served with Brie cheese croutons.
4. Aphrodite Salad - Mixed lettuce with smoked salmon, cherry tomatoes, and raspberry dressing.
5. Beetroot Salad - With mandarin orange and seared tuna, served with a teriyaki lemon dressing.
6. Shrimp Salad- With jicama, apple, mayonnaise, mustard, and piquin chili oil.
7. Caesar Salad - With bacon confetti and achiote-marinated chicken.
8. Greek Salad - With olives, bell peppers, cucumber, tomato, onion, and feta cheese.
9. Prego Salad - Hearts of palm, almonds, smoked salmon, and Greek yogurt sauce.
10. Tarragon Seafood Salad
11. Harlequin Salad - Lettuce, orange segments, grapefruit segments, walnuts, and amaranth.

SOUPS

1. Lobster Bisque*
2. Seafood Soup with Pernod
3. Smoked Oyster Cream Soup with Chipotle Foam
4. Blue Cheese and Broccoli Cream Soup
5. Sweet Corn Cream Soup with Panela Crumbles
6. Tomato Cream Soup with Pesto Shrimp
7. Celery Cream Soup with Pumpkin Seeds and Mint Perfume
8. Walnut Cream Soup with Fresh Mozzarella Croutons
9. Crab and Coconut Cream Soup with Lemongrass Perfume
10. Asparagus and Squash Blossom Cream Soup Duo

MAIN COURSES

1. Beef Medallions with Lobster*
In black pepper and bell pepper sauce with ginger.
2. Chicken Supreme Stuffed with Shrimp and Spinach in roasted red pepper sauce.
3. Beef Fillet with Port Wine Sauce served with roasted asparagus and mashed potatoes.
4. Beef Fillet Stuffed with Shrimp served with a Morita chili sauce, sweet potato puree, and honey with vegetables.
5. Chicken Breast Stuffed with Spinach and Peppers accompanied by chipotle cheese sauce and buttered spaghetti.
6. Fish Fillet in Black Olive Sauce served with rice and vegetables.
7. Beef Fillet Stuffed with Cheese with pasilla chili sauce, mashed potatoes with sweet potato, and roasted vegetables.
8. Beef Medallions in Mango and Goat Cheese Sauce
9. Filet Mignon Amore Mio - Three medallions of beef fillet bathed in a red wine sauce with green peppercorns and béarnaise sauce.

(*) Lobster and prawns have an additional charge and are subject to availability

DESSERTS

1. Nest of Love - Profiteroles with ice cream, mango, and strawberry sauce.
2. Tiramisu
3. Amaranth Tart - Filled with fruit compote and goat cheese ice cream.
4. Almond Crunch with Raspberry Sauce
5. Impossible Cake - Chocolate and flan combination.
6. Chocolate in White and Black Textures
7. Carrot and Brandy Cake
8. Chocolate Tart with Ice Cream and Tajín
9. Passion Fruit and Mint Mousse
10. Chocolate Cheese Cake

CAKE FLAVORS

- Cheesecake
- Chocolate
- Orange
- Carrot
- Dama Blanca (3 leches cake with red fruits)
- Butter with Orange
- 3 Leches Cake
- Chocoqueso
- Walnut