

# 2017

HAPPY NEW YEAR



Q.249.00

\*INCLUYE UNA COPA DE VINO TINTO

- ENTRADAS -  
- ENTREES -  
- ENTRÉES -

---

TARTARE DE SALMÓN

Salmon Tartare  
Tartare de Saumon

CALAMARES AL AJILLO

Calamari with Garlic  
Calamars a l'ail

CREMA DE GUICOY

Cream of Guicoy  
Soupe de Chaillotte

ENSALADA DE TEMPORADA CON  
QUESO DE PANELA AHUMADO

Seasoned Salad with Smoked Pimento Cheese  
Salade de Saison Avec du Fromage Panela Fumé

- POSTRES -  
- DESSERTS -  
- DESSERTS -

---

PROFITEROLES

Profiteroles  
Profiteroles

ARROZ CON LECHE AROMATIZADO  
CON COCO Y MELOCOTÓN

Rice with Milk Flavored with Coconut and Peach  
Riz au lait Parfumé a la noix de Coco et Pêche

- PLATO FUERTE -  
- MAIN COURSE -  
- PLAT PRINCIPAL -

---

COSTILLA DE CERDO EN  
SALSA DE CIRUELA

Pork Rib in Plum Sauce  
Côtelette de Porc, Sauce aux Pruneaux

MEDALLONES DE LOMITO EN SALSA  
MOSTAZA Y HIERBAS DE PROVENCE Ó  
SALSA DE CILANTRO Y CHILTEPE

Medallions of Lomito with Provence herbs and Mustard  
Sauce or Chiltepe and Coriander Sauce  
Médailles de Boeuf sauce Moutarde et herbes de  
Provence ou Sauce Coriandre et Chiltepe

SALMÓN EN SALSA  
DE PUERRO

Salmon in Leek Sauce  
Saumon Sauce Poireaux

TILAPIA EN SALSA DE UVA

Tilapia in Grape Sauce  
Tilapia Sauce aux Raisins

PECHUGA DE POLLO RELLENA EN  
SALSA DE MANZANA Y CHILACAYOTE

Chicken Breast Stuffed in Apple Sauce and Chilacayote  
Filet de Poulet Farcie aux Pommes et Chilacayote