



BROWN  
Private Dining

Chef's Table  
Menu

Entradas

Appetizers

Crema de Zanahoria

Crema de zanahoria acompañado de tostadas de pan al ajillo.

*Carrot cream soup served with toasted garlic bread.*

Carpaccio

Carpaccio de lomo de carne, crujiente de papa, micro-greens y esferas de melón

*Beef tenderloin carpaccio, crispy potato, micro-greens and melon spheres.*

Ensalada Capresse

Ensalada Capressa Clasica.

*Classic Capresse Salad.*

Platos Fuertes

Main Dishes

Pechuga de Pollo

Pechuga de pollo rellena de queso feta y albahaca napado en salsa bechamel, acompañado de aligot de papa y ensalada verde con aderezo de maracuyá.

*Stuffed chicken breast with feta cheese and basil covered in bechamel sauce, served with potato aligot and green salad with passion fruit dressing.*

Filet Mignon

Filet mignon en salsa de pimienta, crujiente de papa y confit

*Filet mignon in pepper sauce, crispy potato and vialdi confit.*

Lenguini Frutty Di Mare

Lenguini frutty di mare servido con pan tostado y decarado crujiente de parmesano.

*Lenguini frutty di mare pasta served with toasted bread and crisp Parmesan cheese.*

Postre

Dessert

Mousse de Chocolate

Mousse de chocolate blanco y frutos del bosque.

*White chocolate mousse and berries.*

Crostata

Crostata de manzana y crumble de almendras acompañado de helado de mora.

*Apple crusted and almond crumble served with blackberry ice cream.*

\$55

Excluye Impuestos/Excluding Tax