



BROWN

Private Dining

Cena Romántica

Romance Dinner

Entradas

Appetizer

Tartar de Atún

Tartar de atún servido con crujiente de yuca

Tuna tartare served with crispy cassava

Crema de los novios

Crema de pejibaye y papa servido con pan tostado con mantequilla

Cream of the bride and groom, pejibaye and potato cream served with buttered toasted bread

Postres

Desserts

Fresas con Chocolate

Fresas con chocolate tipo casamiento.

Strawberries with wedding chocolate.

Bombones de Chocolate

Bombones de chocolate relleno de mermelada de frutas de temporada, montado sobre una tierra de moras.

Chocolate bonbons filled with seasonal fruit marmalade, served on blackberries powder.

Platos Fuertes

Main Courses

Lomito Mar y Tierra

Mar y tierra de Lomito y camarones en salsa de hongo servido con mil hojas de papa y tomates confitados en aceite de oliva alas hierbas.

Surf and turf, beef tenderloin and shrimps in mushroom sauce served with potato millefeuille and confit tomatoes in olive oil with herbs.

Gordon Blue

Gordon blue en salsa bearnesa, servido con ratatouille clásico, hongos al vino y crujiente de zanahoria

Gordon blue in béarnaise sauce, served with classic ratatouille, mushrooms in wine and crispy carrot.

Vegetarian

Puré de coliflor, espárragos al vino, chips de camote, semillas de calabaza garapiñada, esferas de frutas del amor (uchuva) y encurtido de remolacha y menta.

Cauliflower puree, asparagus in wine, sweet potato chips, candied pumpkin seeds, love fruit spheres (uchuva) and pickled beet and mint.

\$100

Excluye Impuestos/Excluding Tax