

LET'S CELEBRATE 

Valentine's Menu

SATURDAY FEBRUARY 13TH
(4 course dinner to choose from)



Vitello tonnato, cold slices of veal, tuna fish sauce, mixed greens
Marinated beets and carrots, fine greens, goat cheese
Duck confit salad, sherry vinaigrette, squash, pears, winter greens
Spinach Strudel with mixed greens
Cesar salad with crispy potato croutons
Tuna carpaccio with mixed greens, cucumber, tomatoes



Smoked mushroom cream with quinoa, roasted chilies.
Onion soup with white wine, toast and gratinated cheese
Red cabbage cream soup with roasted duck crust, potato dumpling
Gnocchi with mushrooms, spinach and truffle sauce
Crab cake with avocado purée, tequila lime glaze, glass leeks
Roasted quail, mushroom risotto, parmesan
Raviolis with fennel filling, prosciutto, mushrooms, tarragon sauce
Suckling pig dumpling, apple & white cabbage, horseradish foam



Red snapper fillet with ratatouille risotto and shrimp sauce
Salmon fillet with angel hair pasta, mozzarella, asparagus, red wine sauce
Seared diver scallops, squash puree, apple salad, pine nuts, jamón serrano, truffle sauce
Chicken breast with rosemary, mashed potatoes, mustard seed-sauce, garlic vegetables
Grilled duck breast with roasted prunes, squash puree, duck sauce
Beef tenderloin, creamy gorgonzola cheese, vegetables, mushrooms, potato gratin
Zwiebelrostbraten, flat pounded beef loin, onion rings, sautéed potatoes
Roasted leg of veal, glazed vegetables, Spätzle, cream sauce with mushrooms
Veal Scaloppini with twice-baked potato and creamed spinach
Wienerschnitzel, breaded pork loin with potatoes, Austrian salad
Rahmschnitzel, sautéed pork loin escalopes, noodles, cream mushroom sauce



Crepe "Heisse Liebe", with vanilla ice cream, raspberry sauce
Warm pecan chocolate bourbon tart, vanilla ice cream
Vanilla ice cream covered with a hot crepe, chocolate sauce with pecans.
Chocolate pot de crème, caramel mousse, sea salt
Sour cream cheesecake, coconut crust, rum poached pineapple
Apple Strudel with vanilla ice cream
Sachertorte, chocolate cake with mint ice cream
Panna cotta with passion fruit sorbet, marinated berries
Crème Brulée, vanilla cream, caramelized sugar crust

 **Price \$ 690 Pesos per person (tip not included)** 

CELEBRE CON NOSOTROS EL DÍA DEL 

Amor y Amistad

SÁBADO 13 DE FEBRERO
(4 course dinner to choose from)



Vitello tonnato, ternera fría, salsa de atún, alcaparras, lechugas
Betabel y zanahoria marinados, salsa de moras, mézclum, queso de cabra
Ensalada de pato confitado, vinagreta de jerez, peras, lechugas
Strudel de espinaca, ensalada verde
Ensalada César, crutones de papa
Rollo de carpaccio de atún con ensalada verde, pepino, tomate



Crema de champiñones ahumados con quinoa, chiles asados
Sopa de cebolla, vino blanco, pan tostado con queso gratinado
Crema de col morada, albóndiga de papa, costra de pato rostizado
Gnocchi con champiñones, espinaca y salsa de trufa
Torta de jaiba glaseada con tequila y limón, puré de aguacate, poros crujientes
Codorniz con risotto de hongos y parmesano
Raviolis rellenos de hinojo, setas, prosciutto y salsa de estragón
Albóndiga de lechón, col blanca con manzana, espuma de raíz fuerte



Filete de huachinango con ratatouille risotto y salsa de camarón
Filete de salmón, pasta pelo de ángel, mozzarella, espárragos, salsa vino tinto
Callos de hacha, puré de calabaza, ensalada de manzanas, piñones, jamón serrano, salsa de trufas
Pechuga de pollo al romero, puré de papas, verduras asadas con ajo y salsa de mostaza
Pato asado con ciruela, puré de calabaza, salsa de pato
Filete de res, gorgonzola cremoso, verduras, champiñones, papa gratín
Zwiebelrostbraten, sábana de res con cebolla tostada y papas salteadas
Pierna de ternera asada con verduras, Spätzle y salsa cremosa con champiñones
Escalopa de ternera con papa al horno y espinaca cremosa
Wienerschnitzel, escalopa empanizada con papas y sus ensaladas austríacas
Rahmschnitzel, escalopas de lomo de cerdo a la crema con pasta y champiñones salteados



Crepa "Heisse Liebe", con helado de vainilla y salsa de frambuesa caliente
Tarta tibia de nuez y chocolate con bourbon, helado de vainilla, crema chantilly
Helado de vainilla cubierto de una crepa, salsa de chocolate y nueces
Pot de crème de chocolate, mousse de caramelo, sal de mar
Pastel de queso con crema agria, costra de coco, piña pochada en ron, fresas
Strudel de manzana con helado de vainilla
Sachertorte, pastel de chocolate con helado de menta
Panna cotta con sorbete de maracuyá, moras marinadas
Crème Brulée, crema de vainilla caramelizada

 **Precio por persona \$ 690 Pesos (no incluye propina)** 