



VALENTINE'S DINNER SPECIALS

Amuse bouche

Mini Puff Pastry With Baby Scallops and Curry Sauce

Main courses

Parchment-Baked Mediterranean Wild Salmon

Wild Mushroom Risotto, Smoked Onions, Lime Yogurt Tartara Sauce

\$36 usd

Broiled Baja Spiny Lobster Tails

Vegetarian Paella, Capers And Lemon Sauce

Market price

Sorbet

Pink Marshmallow And Raspberry

Dessert

Chocolate mousse with passion fruit sauce

\$14 usd

Petit fours

Strawberry cheesecake bites



MENÚ ESPECIAL SAN VALENTÍN

Amuse bouche

Mini hojaldre con callo y salsa de curry

Platillos Principales

Salmón salvaje mediterráneo al horno

**Risotto de setas silvestres, cebollas ahumadas, salsa tártara de yogur y
lima**

829 pesos

Colas de langosta de Baja a la parrilla

Paella vegetariana, alcaparras y salsa de limón

Precio mercado

Sorbete

Malvavisco rosa y frambuesa

Postre

Mousse de chocolate con salsa de maracuyá

324 pesos

Petit fours

Bocaditos de tarta de queso y fresa