

## Cena Romántica



Disfrute de una cena íntima e inolvidable, al frente de esta mágica laguna, en compañía de una persona especial. Seleccione de un menú específicamente diseñado por nuestro chef para compartir en pareja

**Costo por pareja: \$2,500.00 pesos.**

El servicio incluye:

- Menú de 4 tiempos
- Un cóctel Rubí por persona
- Agua
- café o té
- Montaje Especial y Servicio Privado.
- IVA y Servicio

Suplementos:

- Cola de Langosta de 350 gramos \$1,610.00 pesos por persona (\$6 pesos por gramo adicional)
- Maridaje \$280.00 pesos por persona, incluye selección del sommelier de 3 copas de vino 75 mililitros
- Todos los suplementos y extras generan un 20% de propina

Bebidas no incluidas

*Se Requiere Reservación con 24 horas de anticipación.*

*Reservaciones en recepción del Hotel o en [info@encantado.com](mailto:info@encantado.com)*

# Menú Cenas Románticas

(Opciones a escoger)

## I Entrada

**Sopa Afrodita,** Increíble sopa espesa de zanahoria y coco con una textura aterciopelada, complementada con crutón de ajo.

**Cazuela Del Hechizo,** Deliciosa mezcla de champiñones y Berenjena gratinados con queso Edam y gouda, aromatizados con vino blanco y una ligera lluvia de cilantro picado.

## II Entrada(Para compartir)

**Pasión del Mar,** Laminas de atún crudo, bañado con una salsa a base de soja, miel, jengibre y cilantro, acompañado de una ensalada de pepino fresco.

**Ensalada Sensual,** Mezcla de aguacate fresco, queso cabra, nueces y almendras bañado con una lluvia de miel y mostaza

## III Platos Fuertes

**Corte del Amor,** Mignon de Res cocido al grill bañado con una salsa de mostaza antigua, acompañado de una ensalada caliente de vegetales y plátano complementado con un cremoso de coliflor.

**Apapacho de Cacao,** Lonjita de Salmon cocido en su jugo, Bañado con una salsa a base de Cacao y chile ancho, acompañado de una torre de vegetales asados y pure de plátano macho.

**El Coqueto,** Torre de plátano macho horneado, rellano de champiñones, berenjena, apio y calabacín, bañado con una suave salsa de Jitomates Tatemados y una lluvia de almendras tostadas.

**El Galán de Noche \*,** ( 250 gramos), Cola de langosta del Caribe cocida al horno con finas hierbas, ajos asados y un toque para aromatizar con vino Sauvignon Blanc, acompañado de vegetales asados y arroz parmesano, complementada con dos salsas que armonizan cada bocado. ( Salsa Beurre Blanc y ajo tostado)

*\*Aplica suplemento por persona*

## IV Postres (Para compartir)

**Cake de Vainilla y Fresas,** Genovesa de vainilla rellana de una crema con fresas frescas y una lluvia de azúcar glass y chocolate amargo.

**Bocado del pecado,** Manzana cocida al vino tinto rellena de crema de cacahuete tostado y una nube de vainilla y licor de Xtabentún