

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

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, relleno de champiñones, berenjena, apio y calabacín, bañado con una suave salsa de Jitomates Tatemedos 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 cacahuate tostado y una nube de vainilla y licor de Xtabentún