

## MENÚ CENA DE AÑO NUEVO **2023** NEW YEAR'S DINNER MENU

### ENTRADA / APPETIZER

Montadito de jamón serrano / *Spanish Ham montadito (5g)*

Montadito de boquerón / *Anchozy montadito (7g)*

Croqueta de pollo con Jamón Serrano / *Chicken and Spanish Ham croquete (30g)*

### SOPA / SOUP

Crema de camarón (30g) con langosta (30g)  
*Shrimp bisque (30g) with lobster (30g)*

### ENSALADA / SALAD

Ensalada campesina con salmón (30g) , verduras y queso panela  
*Country Salad with Salmon (30g), vegetables and panela cheese*

### PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Mar y tierra / *Surf & Turf*

Costilla cargada (100g) con salsa de porchini, puré de papa, camarones (2pz),  
arroz paella (60g) y callo de hacha (70g)  
*Short rib (100 gr) with Porcini Mushroom Sauce, shrimps (2pz) , scallops (70g), saffron  
rice (60gr) & mashed potatoes*

### TRIO DE POSTRES / DESSERT TRIO

Mini pastel de chocolate (3oz), mini crema catalana(3oz) con guayaba y re-  
quesón, y una bola de helado de vainilla hecho en casa  
*Mini chocolate cake (3oz), mini creme bruleé (3oz) with cottage cheese and guava & one  
homemade vanilla ice cream scoop*

1 Copa de vino espumoso, 12 uvas y kit de celebración — 1 por persona  
*1 Glass of sparkling wine , 12 grapes and individual celebration Kit — 1 per person*

---

Precio por persona 4° piso/ *Price per person 4th floor \$2,500.00 /\$125 USD*

Precio por persona 5° piso/ *Price per person 5th floor \$3,000.00/\$150 USD*

*\*No incluye bebidas ni propina/ Drinks and tip not included*