



HOTEL & RESTAURANTE

MENÚ DE CENA

SOPAS

BISQUE DE CAMARÓN

Q 48.00

SOPA DEL DÍA

Q 38.00

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

Q 44.00

ENTRADAS

CALAMARES SELLADOS

Crostinis, Perejil, Vino Blanco y Pimienta Rosada. Q 86.00

CARPACHO DE TERNERA

Hongos, arugula, parmesano y aceite porcini. Q 76.00

ENSALADAS

CAOBA FARMS ENSALADA ORGÁNICA

Nueces de Macadamia Confitadas, Vinagreta de Tequila-Naranja. Q 55.00

ENSALADA ICEBERG

Vinagreta de queso azul, Tocino, tomate y cebollin. Q 55.00

ENSALADA CAPRESE

La clásica ensalada italiana con mozzarella, suchinni, albahaca, tomates, pesto, arugula y prosciutto. Q 65.00

PLATO FUERTE

LASAÑA VEGETARIANA CON QUESO RICOTA Y ESPINACA

Lasaña rellena de queso ricota, espinaca, vegetales salteados y mozzarella. Q 99.00

FETTUCCHINE CON SALMON AHUMADO

Tallarines de Huevo con crema de Hongos, cebollada morada y alcaparras con crema aromatizada. Q 135.00

FILETE DE MERO AL VAPOR

Filete cocinado al vapor con vegetales orgánicos y espinaca al vapor. Q 145.00

ROULADE DE LOMITO DE CERDO

Lomito de cerdo relleno de uvas y pasas con una salsa morena de merlot, fusionada con naranja caramelizada. Q 125.00

MAR Y TIERRA

6oz Filete de Lomito, 6 Camarones Jumbo Q 199.00

CAMARONES JUMBO TEMPURA CON SALSA THAI

Frescos camarones jumbo acompañados con salsa thai, elaborados con la receta especial del chef. Q 185.00

LOMITO CON VINAGRETA DE CHAMPIÑONES SALTEADOS

Salsa de champiñones con Vino Tinto, Puré de Papa, espárragos gratinados. Q 165.00

RACK DE CORDERO ASADO A LA PARRILLA

Timballe con Queso de Cabra, Ratatouille y Papas Rostizadas Q 185.00

RACK DE CORDERO EN SALSA DE MOSTAZA

Rack de cordero, vegetales salteados, reducción de mostaza y miel, aceitunas negras. Q 185.00

MAGRET DE PATO

Puré de Papa, Manzana Caramelizada y Salsa Oporto. Q 145.00

ACOMPAÑAMIENTOS

Espinaca salteada	Q25.00
Zanahorias Asadas	Q25.00
Hongos salteados con cebolla y aceite de oliva	Q27.00
Puré de Papas	Q29.00
Papas Fritas	Q27.00
Queso Parmesano Extra	Q25.00
Arroz Salvaje	Q30.00
Arroz blanco	Q25.00



HOTEL & RESTAURANTE

DINNER MENU

SOUPS

SHRIMP BISQUE

Q 48.00

SOUP OF THE DAY

Q 38.00

FRENCH ONION SOUP

Q 44.00

APPETIZERS

SEARED CALAMARI

Oregano, parsley with White Wine & Garlic

Q 86.00

BEEF CARPACCIO

Mushrooms, Arugula, Parmesan & Porcini Oil.

Q 76.00

SALADS

CAOBA FARMS ORGANIC GREENS

Candied Macadamia Nuts, Tequila-Orange Vinaigrette.

Q 55.00

ICEBERG WEDGE

Blue Cheese Vinaigrette, Bacon Vine Ripe, Tomatoes & Scallions.

Q 55.00

CAPRESE SALAD

The classic Italian salad with mozzarella Zucchini, basil, tomatoes, pesto, arugula & prosciutto.

Q 65.00

MAIN COURSE

VEGETARIAN LASAGNA WITH RICOTTA AND SPINACH

Lasagna stuffed with ricotta cheese, spinach, sautéed vegetables & mozzarella. **Q 99.00**

SMOKED SALMON FETTUCINE

Egg noodles, mushrooms, cream, purple onions & capers. **Q 135.00**

GROUPER FISH FILLET

Fillet Steamed with vegetables and organic spinach. **Q 145.00**

PORK TENDERLOIN ROULADE

Pork Roulade stuffed with grapes and raisins and a merlot Brown sauce with orange caramel. **Q 125.00**

SURF & TURF

6oz Filet Mignon with 6 Jumbo Shrimp & Parmesan Cheese **Q 199.00**

JUMBO SHRIMP TEMPURE WITH TAI SAUCE

Fresh jumbo shrimp served with Thai sauce, prepared with the chef special recipe. **Q 185.00**

STEAK WITH SAUTÉED MUSHROOMS VINAIGRETTE

Mushrooms with wine sauce, mashed potatoes and asparagus gratin. **Q 165.00**

RACK OF LAMB

Ratatouille Goat Cheese Timbale Roasted Potatoes. **Q 185.00**

RACK OF LAMB WITH MUSTARD SAUCE

With sautéed vegetables and honey mustard sauce with black olives. **Q 185.00**

FILLET OF DUCK BREAST

Potato Puree, Caramelized Apples with Port Wine Sauce. **Q 145.00**

SIDE DISHES

Sautéed Spinach with Garlic And lemon **Q 25.00**

Roasted Whole Carrots **Q 25.00**

Sautéed Mushrooms with Green Onions Olive Oil **Q 27.00**

Potato Puree **Q 29.00**

French Fries & Parmesan **Q 27.00**

Extra Parmesan Cheese **Q 25.00**

Wild Rice **Q 30.00**

White Rice **Q 25.00**