

MENÚ

ENTRANTES

CALLO DE HACHA EN
RISOTTO DE COLY Y
PEREJIL

Callo de hacha, un marisco delicado, servido con risotto de col risada y perejil para aportar sabores intensos y texturas variadas. \$350.00

TACOS DE CAMARÓN
CON SALSA DE
CHIPOTLE

Tacos rellenos de camarones, con una salsa picante de chipotle para dar un toque ahumado y picante. \$290.00

TIRADITO DE ROBALO

Tiras delgadas de robalo marinado con limón y sal de mar eneldo y salsa ponzul, bañado en reducción de vinagre balsámico. \$290.00

CARPACCIO DE RES

Láminas delicadas de res premium cruda, con aceite de oliva virgen, limón, sal, pimienta, parmesano y rúcula fresca. \$190.00

TACOS DE ARRACHERA

Tacos de arrachera a la parrilla con cilantro, cebolla y salsa en tortillas de maíz. \$290.00

SOPAS

BISQUE DE LANGOSTA

Una sopa clásica, cremosa y suave, elaborada con langosta, con un delicado toque de PERNOD. \$350.00

CREMA DE ZANAHORIA Y
NARANJA, CON CAMARONES

Una crema reconfortante que combina la dulzura de la zanahoria y la naranja, complementada con camarones para agregar un toque de mar. \$250.00

SOPA DE LIMA

Tradicional y refrescante con un toque cítrico de lima, acompañada de pimiento, pollo, aguacate y tortillas. \$190.00

ENSALADAS

HUMMUS DE AGUACATE

Una variación del clásico hummus, enriquecido con aguacate para darle una textura suave y un sabor fresco. \$190.00

ENSALADA DE DURAZNO
CON BURRATA Y
PROSCIUTTO

Una ensalada fresca y frutal que combina duraznos jugosos, burrata cremosa y prosciutto crujiente. \$290.00

ENSALADA DE
JAMÓN SERRANO,
CON VINAGRETA DE
PISTACHO

Una ensalada que combina la salinidad del jamón serrano con una vinagreta de pistacho, ofreciendo un equilibrio de sabores. \$350.00



CARNES

RIB EYE SELLADO EN
COSTRA DE SAL 350 G

Corte de rib eye sellado para retener su jugosidad, con una costra de sal que realza su sabor, acompañado de pure rustico ó vegetales al grill.

\$870.00

PICAÑA AL HORNO CON
PAPAS Y PIMIENTOS 350 G

Picaña asada al horno con acompañamiento de papas y pimientos, ofreciendo una experiencia carnívora y reconfortante.

\$830.00

ROULADES POLLO EN
SALSA DE MOSTAZA.

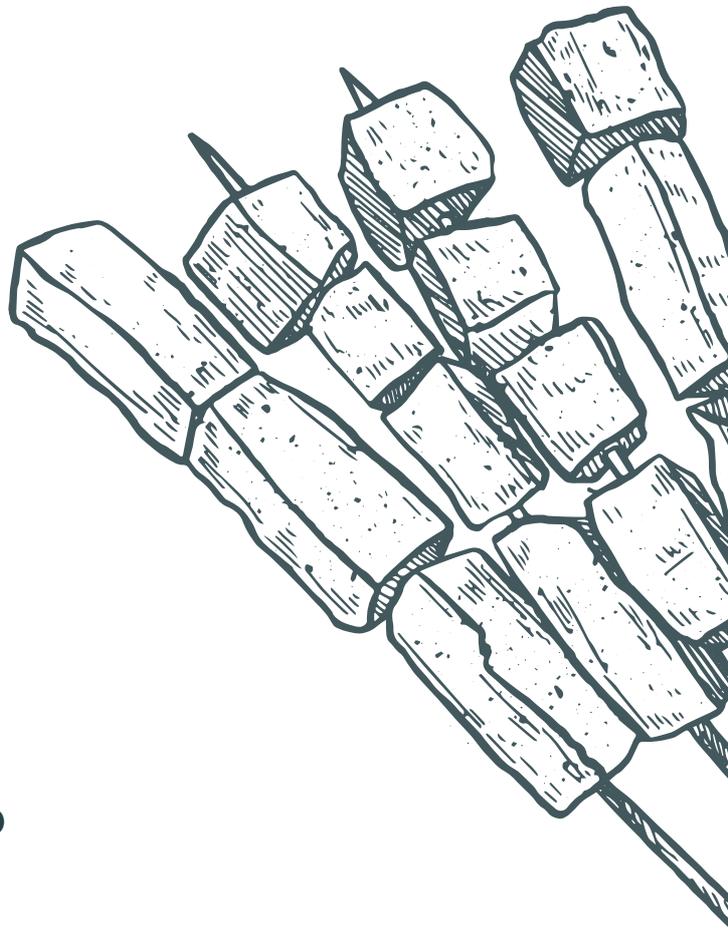
Suprema de pollo con relleno de espinaca y crema acompañada de verduras y puré de coliflor.

\$400.00

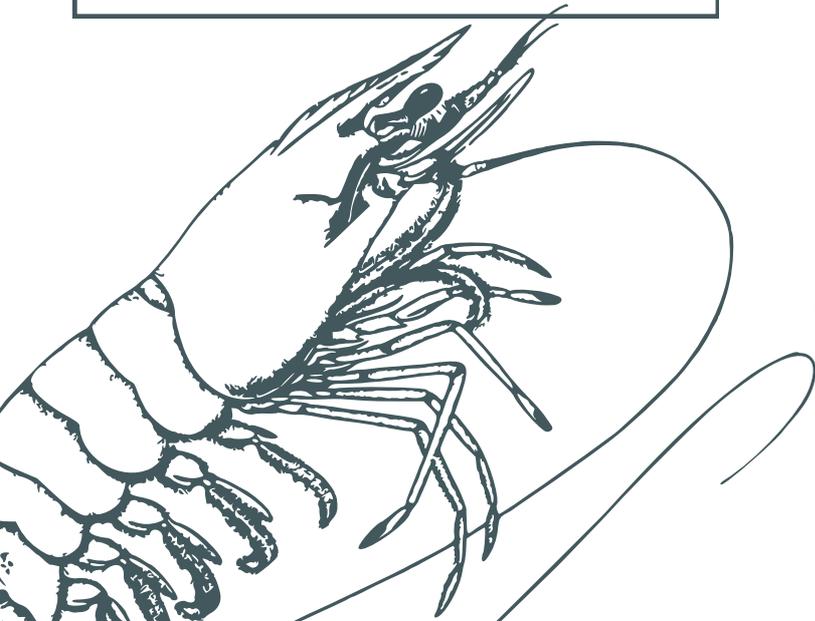
● FILETE MIGNON ASADO
CON HIERBAS Y COLA DE
LANGOSTA ESCALFADA EN
MANTEQUILLA

Filete mignon asado con hierbas, acompañado de cola de langosta escalfada en mantequilla para una experiencia lujosa y sofisticada.

\$1200.00



CULINARY PREMIUM



PESCADOS



LANGOSTINOS CON
HIERBAS
MEDITERRÁNEAS Y
CÍTRICOS

Langostinos cocinados con hierbas mediterráneas y cítricos, probablemente ofreciendo una combinación fresca y aromática.

\$750.00



PASTA CREMOSA CON
SALMÓN

Pasta en una salsa cremosa con trozos de salmón, creando una combinación indulgente y satisfactoria.

\$300.00



SALMÓN CON GLASEADO
DE MOSTAZA |

Salmón a la parrilla con un glaseado de mostaza con un toque agridulce. Una sabrosa sensación marina.

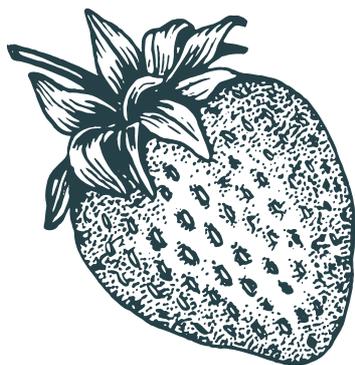
\$320.00



LANGOSTA EN SALSA DE
COCO

Langosta preparada con una salsa de coco, que le aporte un toque tropical y cremoso.

\$1200.00



BEBIDAS

- AGUA NATURAL CRISTAL \$60.00
- AGUA DE PIEDRA GASIFICADA \$60.00
- AGUA PERRIER \$100.00
- REFRESCO \$60.00

DEL BAR

- MARGARITA CADILLAC \$300.00
- MARTINI RAZZ \$250.00
- MOJITO DE ALBAHACA \$220.00
- APEROL SPRITZ \$200.00

POSTRES

TIRAMISÚ



Exquisita capas de bizcocho empapado en café, intercaladas con una mezcla suave de mascarpone y crema, espolvoreado con cacao. Un clásico italiano que deleitará tus sentidos.



CHEESECAKE

Nuestra cheesecake es una oda a la cremosidad perfecta. Una base de galleta crujiente sostiene una mezcla indulgente de queso crema, coronada con una generosa capa de tu elección: fresa fresca, caramelo o frutas del bosque.

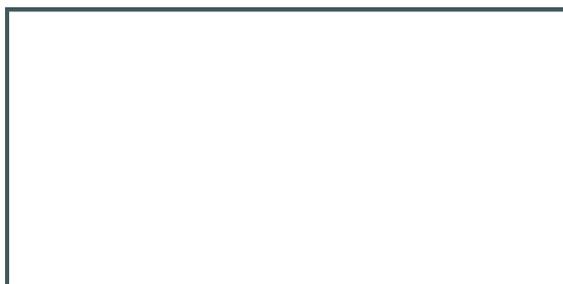


BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA

Una indulgencia decadente te espera con nuestro brownie, un deleite de chocolate intenso acompañado por la suavidad del helado de vainilla. Una combinación irresistible que hará que cada bocado sea inolvidable.



COCTEL DEL DÍA



EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O DE BAJA COCCIÓN NO ES RECOMENDADO Y ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME



VEGANO



MARISCO



LACTOSA



GLUTEN



LAS NUBES

HOLBOX
HOTEL

MENÚ

