



CENAS ROMÁNTICAS



## OPCIÓN 1

Para empezar...

Gyoza de vegetales con salsa Ponzu  
Langostinos crujientes con chili dulce  
Tartar de salmón fresco

... a continuación unos entrantes para compartir a base de...

Tartar de aguacate con tomate rosa de la isla, cilantro y aroma de lima  
Mejillones Gecko con leche de coco y curry rojo  
Pulpo de Formentera a la parrilla sobre cremoso de patata y ceps al aroma de trufa

...seguimos con...

Lomo de buey fileteado, salsa suave de pimienta criolla y terrina de patata y parmesano

...y termina en un dulce final con...

Tarta de manzana con helado de vainilla  
Trufas de chocolate

El menú detallado es de 120,00€ por persona, IVA incluido.



## OPCIÓN 2

Para empezar...

Bogavante con sandia  
Tártar de salmón fresco  
Langostinos crujientes con chilli dulce  
Steak tartar

... a continuación unos entrantes para compartir a base de...

Ceviche Thai de Lubina Gamba roja  
Ensalada de atún fresco marinado en soja y jengibre  
Almejas a la marinera de azafrán

...seguimos con...

Lubina con cebolla caramelizada y setas al perfume de trufa de verano

- o -

Solomillo de buey con foie y jugo de ceps al oporto

...y termina en un dulce final con...

Tarta de manzana con helado de vainilla  
Trufas de chocolate

El menú detallado es de 165,00€ por persona, IVA incluido.



## OPCIÓN 3

Para empezar...

Ostras frescas  
Bogavante con sandía  
Tártaro de salmón  
Langostinos crujientes con chili dulce

... a continuación unos entrantes para compartir a base de...

Gamba roja de Formentera  
Ceviche de lubina y carabinero con lima, cilantro y dados de mango  
Almejas a la marinera de azafrán  
Tempura de rape con romesco

...seguimos con...

Atún rojo a la plancha con ensalada wakame, crujiente vegetal y teriyaki

...y termina en un dulce final con...

Tarta de manzana con helado de vainilla  
Trufas de chocolate

El menú detallado es de 210,00€ por persona, IVA incluido.



## PAGO Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Para huéspedes del hotel, el menú se cargará en su habitación. Para clientes externos se necesitará el pre pago del importe total.

50 % de penalización en el total de la reserva, si se cancela el evento con menos de dos días.

100% de penalización del total de la reserva, si se cancela el evento con menos de 24 horas.

En caso de mal tiempo, no habrá penalización de cancelación, sin embargo, si el servicio ya ha empezado no se devolverá el importe.