

Cena de
San Valentín

Jueves, 14 de Febrero | 6:30PM – 10:30PM

Menú de Tres Cursos
Three-Course Menu

Aperitivo

Appetizer (Choice of)

Crema de tomate con sándwich de queso
Tomato soup with grilled cheese

Carpacho de atún con crutones de maíz, habichuelas de mar, cebolla morada curtida en vinagre y cebollines frescos

Tuna carpaccio with corn croutons, sea beans, pickled purple onions and fresh chives

Ensalada mixta con tomate, cebolla morada, fresas, piñones, queso feta e hinojo, aderezada con vinagre de champán y aceite de trufas negras

Mixed green salad with tomatoes, purple onion, strawberries, pine nuts, feta cheese and fennel, dressed with champagne vinegar and black truffle oil

Plato principal

Entrée (Choice of)

Filete de salmón en una salsa cremosa de eneldo, servido con espárragos a la parrilla
Salmon fillet in a creamy dill sauce, served with grilled asparagus

Pechuga de pollo en salsa de vino blanco y alcaparras, acompañado de puré de yautía
Chicken breast in a white wine and caper sauce, served with taro mash

Chuletas de cordero en salsa de vino y romero, acompañado de papas yukón rostizadas en aceite de hierbas frescas

Lamb chops in red wine and rosemary sauce, served with roasted yukon potatoes

Postre

Dessert (Choice of)

Pot de' creme de chocolate con galletas de especias dulces
Chocolate pot de' creme with sweet spice cookies

Tarta de queso y fresa con salsa de caramelo salado
Strawberry cheesecake with salted caramel sauce

Panna cotta de mango con sable de coco
Mango panna cotta with coconut sable

\$55 p/p

787.821.0505 ext. 751 / 760 | Restaurants@copamarina.com

