



Opciones de menú servido

Precio: \$95.000

Entradas

Bello horizonte de atún y sésamo, acompañada de wonton crujiente

Feta de queso con crujiente de cereal con hojuela de baguette y pesto

Carpaccio de res con costra de pimienta negra, tapenade de aceitunas, bouquet de lechugas y tomate cherry

Ceviche al estilo caribeño con mango y cilantro

Ceviche mixto con zumo de tamarindo

Fiambres con queso parmesano y melón marinado en vino

Hojuelas de parmesano con mix de lechugas y tomate milano

Queso de cabra con costra de nueces sobre peras, lechugas bebés y tomates cherry con aderezo de dijon

Ensalada de calamar con mango, salsa de sweet chili con mango y peperoncino

Tiraditos de corvina macerada con jengibre y limón y mojito criollo

Principales

Blanqueta de pollo con velouté de zanahoria y cebollitas bebe, acompañado de puré de batata naranja

Filete de salmón unilateral sobre ahuyama parrillada, calabacín y morrón

Filete de atún rosado en reducción de sésamo y piña confitada, acompañado fideo de arroz y germinado

Filete de mero al estilo mediterráneo, encostrado de especias y alcaparras, acompañado de arroz en aceite de curry y espinaca

Filete de pargo con suave salsa marinera aromatizada con brandy y cimarrón, guarnecido con arroz blanco y pesto de cilantro

Filete de pavo rostizado en salsa de ciruelas y risotto cremoso con guisantes

Filete de pollo con salsa de hierbas, arroz guisado azafranado y vegetales otoñales

Filete de pollo relleno con mousseline de hongos, puré de papas y salsa de tomates secos

Filete de res en salsa 3 pimientos con papas infladas y vermicelli de vegetales

Galantina de pavo con queso fresco y salami en una delicada salsa de queso y vegetales crujientes

Zuana Beach Resort

Lascas de pollo ahumado con confite de piña, y papas infladas

Lomo encostrado con cebollas fritas y tempura de aguacate, guarnecido con puré de papas criollos
y tropezones de vegetales macerados en cítricos

Medallones de cerdo con salsa de oporto y alcachofa, puré de batata naranja y romero, vegetales
de la estación

Medallones de lomo en salsa de reducción de vino tinto y cebollitas bebe, guarnecido con papas al
romero

Pernil de cerdo braseado en vino tinto con papas rostizadas en romero y ajo

Pasta de barracuda macerada en sidra y tempurizada, acompañada de cayeye y salsa hogao

Solomillo asado en especias del caribe, dedos de yuca y calabacines salteados

Postres

Profiterol de vainilla con doble chocolate y crema chantilly

Crème brûlée de parchita

Tarta “tatin” de manzana con helado de canela

Mousse de chocolate blanco con pistacho en galleta de semillas de amapola y salsa de vainilla

Mousse de naranja en chocolate con tulipán de arándano

Cubo de ganache con salsa de frutos del bosque

Crème brûlée de chocolate con sorbete de mandarina

Natilla samaria de coco y chocolate