



## 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