



Menú Servido de Lujo

Precio: \$99.000

Entradas (escoger fría o caliente)

Entradas calientes

Langostino en crocante de yuca y salsa de la pasión al vino tinto
Encocado de camarones crocantes servidos con ensaladita fresca
Montadito de lomo a la cartagenera, servido con bollo de anís
Camenbert horneado con salsa de miel y frutas silvestres

Entradas frías

Carpaccio de pulpo mexicano aderezado con ají amarillo
Rollos de pavo rellenos con queso de hierbas, servidos con salsa de corozos
Roast beef de posta cartagenera con mezclun de lechugas
Perlas de melón y jamón serrano al bálsamo de módena

Sorbete (escoger frío o caliente)

Calientes

Shot de papa criolla con manzana caramelizada y queso azul
Shot de tomate al cointreau con queso bocconcini y prosciutto crujiente

Fríos

Mandarina con arándanos
Níspero con mora real

Platos fuertes (escoger uno)

Chuletas de cordero asadas y servidas con salsa balsámica de romero, acompañadas de puré de papas y alverjas
Solomito de res cocido al vacío y servido con salsa de pimienta rosa y vino tinto, acompañado de espárragos con sal marina

Hotel Intercontinental Cartagena

Filete de salmón encostrado con ajonjolí y servido con salsa vietnamita de limonaria y ají dulce,
acompañado con hilos de vegetales

Filete de pescado blanco de temporada con mantequilla de hierbabuena y ron, acompañado con
zanahorias baby

Pechuga de pollo rellena de chucrut de frutos secos con salsa de mostaza antigua, acompañada de
risotto de setas confitadas

Postres (escoger uno)

Set de mini pies: coco, limón y pecanas

Texturas de chocolate semiamargo: mouse, torta y trufa

Torta de almendras servida con gelato artesanal

Macarrón, creme brûlé y profiterol