

SPECIAL VALENTINE'S DINNER MENU

STARTER · ENTRADA

FRESH TUNA & SALMON TARTARE /
TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN FRESCO

Delicately diced, paired with kiwi, mango, and strawberry /
Corte fino de atún y salmón, acompañado de kiwi, mango y fresa.

MAIN COURSE · PLATO FUERTE

FILET MIGNON

Juicy and perfectly seared, served with cauliflower purée and hearts of palm, finished with a creamy portobello mushroom sauce / Jugoso y sellado al punto, servido con puré de coliflor y palmitos, acompañado de una cremosa salsa de portobello.

DESSERT · POSTRE

Chocolate Cake with Red Berries / Pastel de Chocolate con Frutos Rojos

350 USD for two people, including one bottle of sparkling Prosecco and the amenities / 350 USD para dos personas, incluye una botella de Prosecco espumoso y amenidades.

LA POPULAR

NÔMADE TEMPLE