

Te Encantaré...

RESTAURANTE

Encantador menú para parejas

Para romper el hielo, 1 botella de vino tinto o blanco de la casa o 2 cocteles para brindar
Ordena dos refrescantes sodas artesanales o dos gaseosas o dos jugos para acompañar

Descubran una entrada para compartir

Atracción pasional.....con roce sensual

Champiñones portobello, asados sutilmente extrayendo su explícito sabor, con tomates cherry, piernas de espárragos y una exuberante salsa de queso roquefort.

Como un pulpo sobre ti....recorriéndote sin fin

Parrillado y sellado a la perfección, los bocados del pulpo se posan sobre almohadas de batatas doradas y se dejan bañar en salsa sweet hot ajada Te Encantaré, para formar un trio único de sensaciones.

Deslizándome apasionadamente...entre tus costillas

Inspiradoras y tiernas costillitas de lechón, enriquecidas en barbecue estructurado al natural en especias orientales y aceite de ajonjolí para cerrar los ojos, sobre napoleón de vegetales con bolas de papa y crocantes de chicharrón dulce. Para refrescar, cogollos de fresca lechuga y tierno maíz, salpicados de reducción de balsámico.

Elijan dos platos fuertes que los cautiven

El sabor de tus costillas

Acariciando las más tiernas costillas de cerdo en marinada cítrico mandarino y estrellas de anís asiáticas, caramelizadas y jugosas en su interior, bañadas en salsa barbecue única y exclusiva o mandarina. Milanos ahumados al orégano y patatas crocantes. Con chutney de mango picante

Tierna y única... salmo trutta

Rosados filetes de trucha frescos y tiernos se doran al perfecto sartén ardiente, para sellarse en sus propios sabores como una obra teatral griega se decreta el Halieulica para que todos puedan disfrutar este manjar lleno de frutos mar, con nubes de puré cremoso y húmedo sobre milanos asados al orégano

Exaltando...tus emociones

Apasionante Pechuga de pollo rellena de queso que se funde, marinada en leche de coco y curry amarillo, limonaria y especias. Servida sobre risotto cremoso al parmigiano-reggiano y pesto de hierbabuena, con bocados Uova di búfala de Nápoles.

Nidos de pasta...del placer

Nidos de fettuccini recién hervidos con porción exquisita de aceitunas negras, rojos cherries, bocados de Uova de búfala, setas al sartén, todos cubiertos por un baño dorado de parmesano cayendo al final para fundirse, con medallones de lomo

Escojan un dulce postre para el final

LA CRÈME BRÛLÉE...misionera toda para usted

Cremosa, dulce, suave, ingenua, pura, deleitante, encantadora...

TARTE du POMMES...dulces y provocativas

Pétalos de manzanas doradas se aglomeran en una fusión exquisita de sabor, suavidad y cremosidad. Caliente se fusiona en el helado que se derrite al contacto y rose sensual.

Café o aromática para un cierre encantador 2000 pesos

* La propina no está incluida, es voluntaria y se paga al final del servicio 10% (antes de impuestos).

