



Masquerade

MENU

Ensalada / Salad



Ensalada fresca de betabel con vinagreta balsámica, ligero de aguacate, queso de cabra y pepita de calabaza
Fresh beet salad with balsamic vinaigrette, light avocado, goat cheese, and pumpkin seeds

Sopa / Soup



Crema de coliflor con aceite de trufa negra y tierra de tocino
Cream of cauliflower with black truffle oil and pieces of bacon

Plato fuerte / Main Course



Medallón de res con demi-glaze de romero y verduras rostizadas
Beef medallion with a rosemary demi-glaze and roasted vegetables

ó / or

Esfera de pollo rellena de espinaca, cebolla, ajo y queso, acompañada de puré de papa con salsa de vino blanco
Chicken balls stuffed with spinach, onion, garlic, and cheese accompanied with mashed potatoes and a white wine sauce

ó / or

Opción vegana / Vegan Option

Filete de vegetales empanizado (pimiento, cebolla, tomate, berenjena, alubias) y salsa de tomate
Breaded vegetable fillet (peppers, onion, tomato, eggplant, beans) and tomato sauce

Postre / Dessert



Macarrón con crema de mascarpone y toffee salado
Macaron with mascarpone and salted toffee cream

