

Platos Principales / Main Courses

Salmón a la parrilla • *Grilled salmon*

Holandesa de naranja con jengibre sobre marmahon con vegetales.

Marmahon and vegetables with orange hollandaise sauce with ginger.

Trío de camarones jumbo • *Jumbo Shrimps Trio*

Servido con salsa de ajo, limón, perejil, arroz con espinaca y queso parmesano.

Garlic, lemon, parsley sauce, served over spinach, parmesan rice. and parmesan cheese.

Suprema de pollo rellena pâte de aves perfumada al coñac • *Chicken breast stuffed with chicken pâte flavored with cognac*

Servida con puré de papas a la albahaca / *Served over basil mashed potatoes*

Medallones de lomo de res *Beef tenderloin medallions*

En su jugo, bernesa o reducción balsámica, cama de hongos y papita criolla o julianas de papas fritas.

Au juice, béarnaise sauce or balsamic reduction serve over mushrooms and creole potatoes or French fries

New York Sirloin • *New York Sirloin*

Bañado en salsa de pimienta verde acompañado de papa homeada.
Served with green pepper sauce baked potato on the side

Ribeye • *Ribeye*

Con salsa de mostaza Dijon, papas con perejil y mantequilla preparada.
Dijon mustard sauce, Sauteed potatoes with Maître D` Hotel butter

Costilla de cordero importado *Imported Lamb Chops*

En su jugo con hierbas y menta fresca, acompañado con papas rostizadas.
With fresh herbs and mint sauce served with roasted potatos

Pastas / Pastas

Pastas de su preferencia • *Your Choice of Pasta*

Spaghetti, Fettuccini y Penne.

Salsas para su elección • *The sauces*

Tomate fresco, boloñesa, pesto, mariscos y hongos porcini
Fresh Tomato, Bolognese, Pesto, Seafood and Porcini Mushrooms