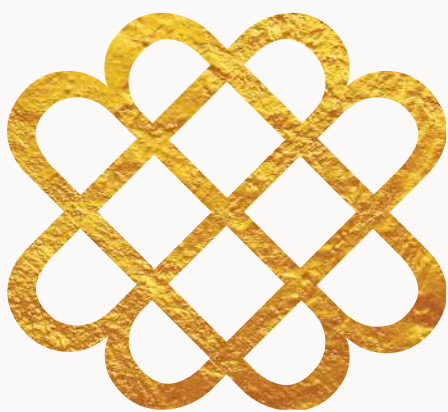


B  
R  
A  
V  
O

DINNER & DANCE  
EXPERIENCE



GRAND PALLADIUM  
HOTELS & RESORTS



# Entradas

## Appetizers

### **TARTAR DE SALMÓN 60 g**

Tortilla de maíz azul, caviar lumpo y mousse de aguacate, servido con salsa macha y habanero negro.

### **SALMON TARTAR 60 g**

Blue corn tortilla, lumpfish caviar and avocado mousse, served with salsa macha and black habanero.

### **PULPO SALTEADO 110 g**

Paprika, ajo, cebolla caramelizada papa cambray y puré de piquillo.

### **SAUTÉED OCTOPUS 110 g**

Paprika, garlic, caramelized onion, cambray potatoes and piquillo puree.

### **STRACCIATELLA**

Piñones, arúgula, láminas de tomate hairloom y pesto de albahaca.

### **STRACCIATELLA**

Pine nuts, arugula, hairloom tomato slices and basil pesto.

### **TIRADITO DE ATÚN 80 g**

Con salsa ponzu, chips de jengibre, chile serrano y mousse de aguacate.

### **TUNA TIRADITO 80 g**

With ponzu sauce, ginger chips, serrano chili and avocado mousse.

# Especialidad

## Specialty

### **CHULETA DE CORDERO 140g**

En costra provenzal, coliflor en dos texturas, su reducción y toque de menta.

### **LAMB CHOP 140g**

In Provençal crust, cauliflower in two textures, its reduction and a touch of mint.

### **CACHETE DE RES BRASEADO 120g**

Papines a la piedra y espárragos trufados.

### **BRAISED BEEF CHEEK 120g**

Stone-baked baby potatoes and truffled asparagus.

### **FILETE DE PESCADO ZARANDEADO 120g**

Con mole de camarón, cremoso de ajo, aceite verde y ensalada tierna de cilantro.

### **ZARANDEADO FISH FILLET 120g**

With shrimp mole, creamy garlic sauce, green oil and tender cilantro salad.

### **RISOTTO DE HONGOS**

Arúgula, tomate baby rostizado, aceite de trufa y queso Grana Padano.

### **MUSHROOM RISOTTO**

Arugula, roasted baby tomato, truffle oil and grana Padano cheese.

### **LINGUINI EN SALSA DE LIMÓN**

Con camarones 3 piezas y bisque.

### **LINGUINI IN LEMON SAUCE**

With shrimp 3 pieces and their bisque.

### **Platillos principales con cargo adicional**

Main course extra charge applies

### **LANGOSTA 800g \$1450**

### **LOBSTER 800g**

### **COWBOY STEAK 600g \$950**

### **COWBOY STEAK 600g \$950**

# Postres

## Desserts

### **XOCOLANT COULANT**

Con helado de vainilla.

### **XOCOLANT COULANT**

With vanilla ice cream.

### **MACARON DE LIMÓN**

Semilla de amapola, relleno de mousse de avellana.

### **LEMON MACARON**

Poppy seed, filled with hazelnut mousse.

### **FINANCIER DE ALMENDRAS**

Cremoso de limón real, suspiros de cardamomo y crumble de nueces caramelizadas.

### **ALMOND FINANCIER**

Creamy real lemon, sighs of cardamom and caramelized walnut crumble.

### **DEGUSTACIÓN DE POSTRES**

### **DESSERT SAMPLER TASTING**





**BRAVO**

DINNER & DANCE EXPERIENCE