

**ALMUERZO Y CENA** 

**LUNES 8 DE DICIEMBRE** 

THE ROCK
AT THE RIVERSIDE INN



### Cóctel de Bienvenida

#### Kir

hecho con limoncello, jugo de limón y maracuyá

Aperitivos

Ceviche de Corvina con arándanos y almendras

**Dumplings de Cerdo y Vegetales** 

#### Sushi

con salmón ahumado, cangrejo, camarón, aguacate, pepino y semillas de ajonjolí, acompañados con salsas teriyaki, soya, chile dulce, gari y wasabi

Quesos & Embutidos

Manchego, Suizo, Pepper Jack, Gouda y Brie

Jamón Serrano, Chorizo Español y Salchichón Ibérico

con mermeladas de cebolla, pimientos y arándanos y tostaditas, palitroques y platanitos

# De la Mesa Caliente

Pernil de Cerdo preparado en caja china con su chicharrón

> Picaña de Res asada a las brasas

acompañadas con demi-glace, salsa de pimienta, chimichurri, salsa BBQ

Filete de Salmón glaseado con salsa de mango picante

Raviolonis de carne o cuatro quesos con salsa tartufo y rosé al vodka

Guarniciones

**Arroz Caribeño de Mariscos** con leche de coco y sofrito criollo

Puré de Papas infusiondado con aroma de trufas y parmesano

**Vegetales** salteados con mantequilla de romero





## Ensaladas

Ensalada Boqueteña

lechugas hidropónicas, rúcula, perlas de melón, palmitos, higos confitados y tocino crujiente con aderezo de cilantro

**Ensalada Turca** 

garbanzos aliñados, tomates cherry, pepino, cebolla morada y queso feta con aderezo tzatziki

> Pan Artesanal de la Casa aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico



Cheesecake de Maracuyá
Pastel de Chocolate y Almendras
Mousse de Fresas Boqueteñas

Rocas de Chocolate con maní y sal marina

Fresas con chocolate

¡Algo Divertido! malvaviscos para rostizar en nuestra fogata