

### ☞ Entradas ☞

Marlín semiahumado con chile morita  
Sopa de jaiba suave y cat-fish  
Queso provolone frito

### ☞ Ensaladas ☞

Ensalada de atún con pimientos  
Ensalada de jitomates, queso mozzarella  
y pesto  
Ensalada de arúgula y jaiba suave

### ☞ Pasta ☞

Tagliatelle putanesca  
Fettuccine pomodoro

### ☞ Platos fuertes ☞

Salmón con ensalada con jitomates  
rostizados, arroz salvaje y vinagreta  
soya-romero  
Atún oriental con rollos saigón  
Pechuga de pollo con queso brie y  
gnocci a la parmesana  
Rib eye (10 oz CAB\*) a las brasas con  
verduras al grill y papas a la francesa  
T-bone (12 oz CAB\*) a las brasas con  
verduras al grill y papas a la francesa  
Vacío con rollos de manzana y pepino, y  
raita de hierbabuena y chile serrano

### ☞ Postres ☞

Pastelito tibio de chocolate con zarzamoras  
y helado de dulce de leche  
Frutillas glaseadas con cassis, con crema  
inglesa de coco  
Láminas de manzana

### ☞ Appetizers ☞

Semismoked marlín with chile morita  
Soft shell crab & cat-fish soup  
Deep fried provolone cheese

### ☞ Salads ☞

Tuna fish & sweet peppers salad  
Roasted tomatoes, mozzarella cheese &  
pesto salad  
Soft shell crab & rucula salad

### ☞ Pasta ☞

Fettuccine putanesca  
Tagliatelle pomodoro

### ☞ Main courses ☞

Salmon with salad with roasted tomatoes,  
wild rice & soy-rosemary vinaigrette  
Oriental tuna fish with Saigon rolls  
Chicken breast with brie cheese &  
parmesan gnocci  
Grilled rib eye (10 oz CAB\*) with vegetables  
& french fries  
Grilled t-bone (12 oz CAB\*) with vegetables  
& french fries  
Flap meat with apple & cucumber rolls,  
and peppermint-serrano chilli raita

### ☞ Desserts ☞

Warm chocolate cake with blackberries &  
caramel ice cream  
Glazed berries in cassis, with english  
coconut cream  
Apple layer

\*Certified  
Angus  
Beef

DOS CASAS

Luxury Boutique Hotel